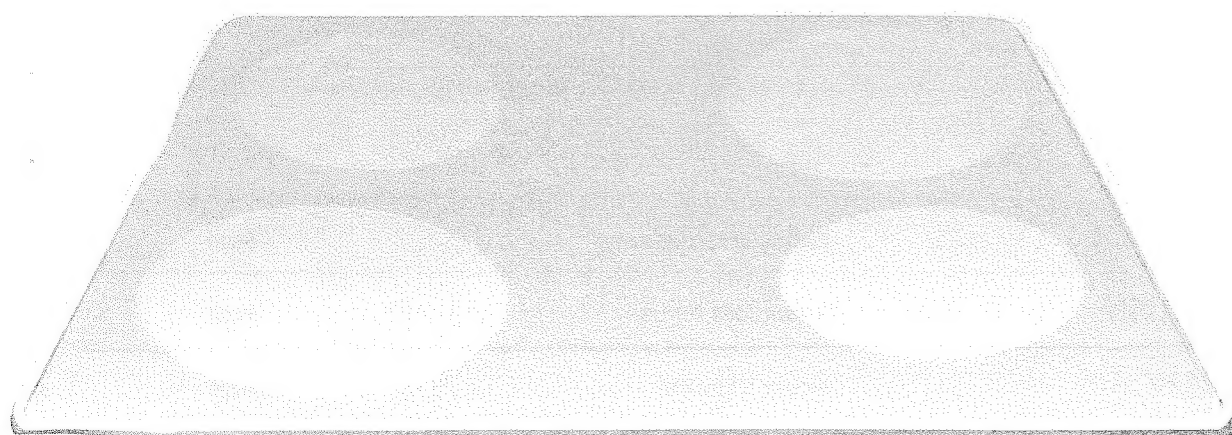


EK 2410



- (D) Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen Kochmulde aus Glaskeramik und vielen Dank für Ihr Vertrauen.
 (UK) Congratulations and thank- you for choosing our glass ceramic hob.
 (F) Toutes nos félicitations et merci d'avoir choisi notre table de cuisson en vitrocéramique.
 (NL) Gefeliciteerd en onze dank voor de aankoop van onze glaskeramische kookplaat.

DEUTSCH	Gebrauchsanweisung	Seite	1
ENGLISH	Instructions for use	Page	13
FRANÇAIS	Notice d'emploi	Page	25
NEDERLANDS	Gebruiksaanwijzing	Page	37

INHALTSANGABE

D

BESCHREIBUNG

Seite 2

VOR BENUTZUNG DER KOCHMULDE

Seite 3

VORSICHTSMAßNAHMEN UND ALLGEMEINE HINWEISE

Seite 4

BENUTZUNG DER KOCHMULDE

Seite 5

RATSCHLÄGE FÜR DAS KOCHEN

Seite 6

ENERGIESPARTIPS

Seite 6

REINIGUNGS- UND PFLEGEHINWEISE

Seite 7

INSTALLATION DER KOCHMULDE

Seite 9

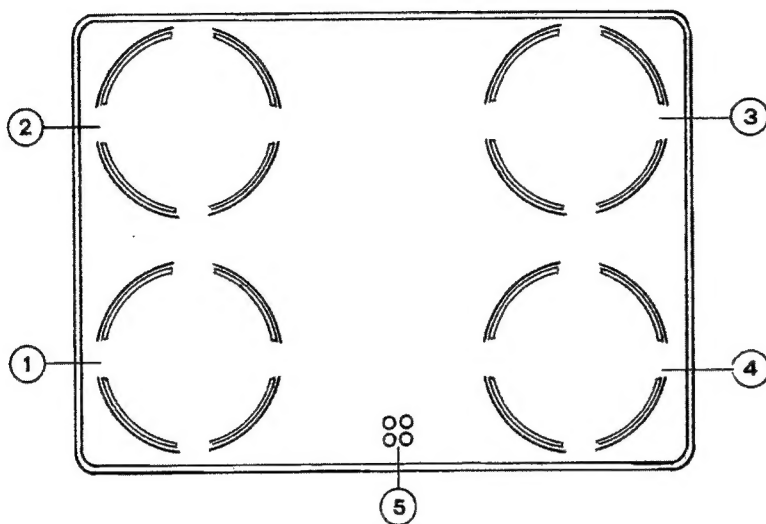
TECHNISCHE ANGABEN

Seite 12

KUNDENDIENST

Seite 13

BESCHREIBUNG



EK 2410

- 1. Automatisch regelbare Kochzone ø 180
- 2. Automatisch regelbare Kochzone ø 145
- 3. Automatisch regelbare Kochzone ø 210
- 4. Automatisch regelbare Kochzone ø 145
- 5. Anzeigelampen für Restwärme

VOR BENUTZUNG DER KOCHMULDE

- Bitte lesen Sie diese Anleitung vor Benutzung des Geräts gut durch und bewahren sie für späteres Einsehen sorgfältig auf.
- Kontrollieren Sie, daß die Glaskeramik-Kochmulde keine Brüche aufweist.
- Die Verpackungselemente (Plastiksäckchen, Schaumstoff und Reinigungsschaber usw.) nicht in der Reichweite von Kindern aufbewahren, da sie gefährlich sein können.

UMWELTHINWEIS

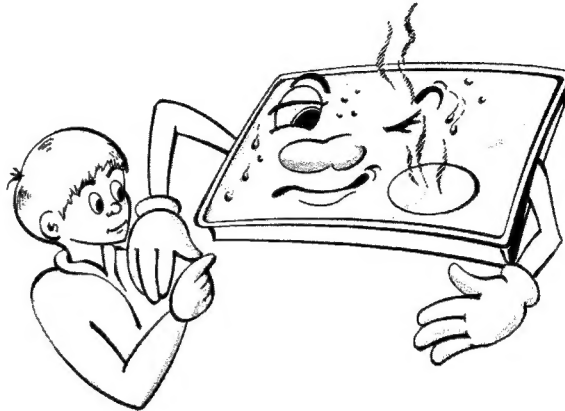
Entsorgung der Verpackung ♻

- Die recyclingfähigen Materialien der Verpackung den ortsüblichen Entsorgungsstellen sortiert zur Wiederverwertung zuführen.
- Dieses Gerät darf ausschließlich für den Gebrauch benutzt werden, für den es bestimmt ist, d.h. als "Kochgerät".

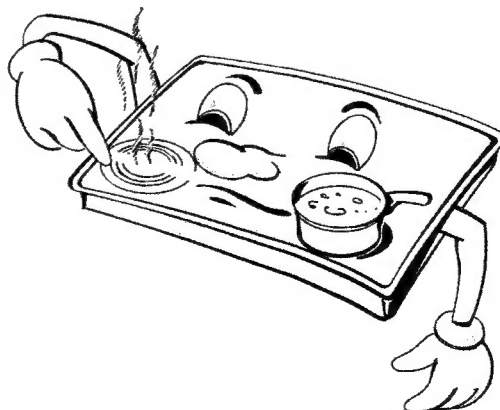


VORSICHTSMAßNAHMEN UND ALLGEMEINE HINWEISE

- Beschädigtes Gerät nicht in Betrieb nehmen, im Zweifel beim Lieferanten nachfragen.
- Anschluß und Aufstellung bzw. Einbau exakt nach den Angaben des Herstellers vornehmen. Für den elektrischen Anschluß sollte ein Fachmann hinzugezogen werden. Elektrische Anschlußbedingungen und Angaben auf dem Typenschild müssen übereinstimmen.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur gewährleistet, wenn das Schutzleitersystem der Hausinstallation vorschriftsmäßig installiert ist.
- Vielfachsteckdosen und Verlängerungskabel dürfen nicht verwendet werden.
- Reparaturen und Eingriffe in das Gerät dürfen nur vom Fachmann durchgeführt werden.
- Im Fehlerfall und bei Wartung das Gerät vom Netz trennen. Dazu die Sicherung ausschalten.
- Geräte nur im vollständigen Zustand mit allen vorhandenen Sicherheitseinrichtungen betreiben.
- Bei Rissen in der Glaskeramik Sicherung ausschalten und Kundendienst rufen.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen (z.B. Raumheizung).
- Die Benutzung elektrischer Geräte erfordert die Einhaltung einiger Grundregeln für die Sicherheit.
- Die Kochmulde aus Glaskeramik hat eine gute mechanische Widerstandsfähigkeit; falls nach dem Darauffallen von schweren Gegenständen oder nach Stößen Brüche bemerkt werden, darf die Kochmulde nicht mehr benutzt werden. Rufen Sie bitte sofort den Kundendienst.
- Die Kochmulde nicht als Ablage oder Arbeitsplatte verwenden.
- Keine Kunststoffbehälter auf der Kochmulde benutzen.
- Bevor Sie die Kochmulde einschalten, kontrollieren, daß die Kochstellen und die Böden der Töpfe sauber und trocken sind.
- Wenn die Kochfläche eingeschaltet ist, erreichen die Kochstellen sehr hohe Temperaturen: Kinder fernhalten.
- Beim Erhitzen von Fett oder Öl ist es ratsam, ständig anwesend zu sein, um zu kontrollieren, daß diese sich nicht überhitzen und Feuer fangen.

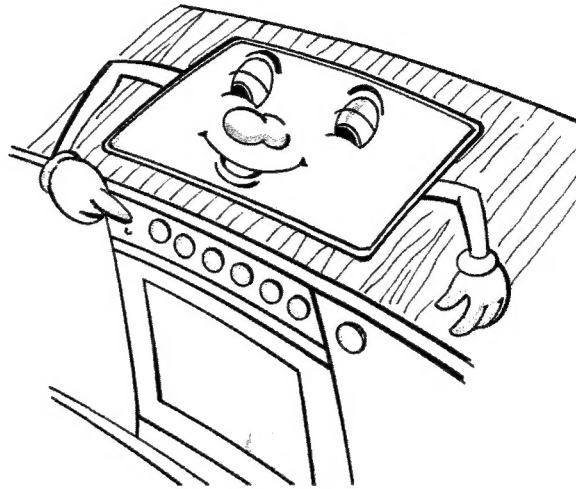


- Die Kochstellen nie leer aufheizen.
- Elektrische Kabel (z.B. von kleinen Haushaltsgeräten) dürfen nicht mit den heißen Teilen der Kochmulde in Berührung kommen.
- Keine Küchentücher, Kunststoffmaterial oder Plastikgegenstände auf der Kochmulde liegen lassen, da sie Feuer fangen können.
- **Die Kochtöpfe nicht auf der Kochmulde herumschieben, um Rillen und Kratzer usw. zu vermeiden.**
- Damit die Kochmulde die beste Leistung ergibt, Stahltöpfe mit ebenem Boden benutzen, deren Durchmesser der Kochstelle entspricht oder etwas größer sind.
- Keinen Zucker auf der Kochmulde verstreuen oder gezuckerte Lebensmittel darauf vergießen. Falls dies passieren sollte, die Kochmulde sofort entsprechend der Reinigungsanweisung säubern.
- Keinesfalls Speisen in Alufolie oder Kunststoffgefäßen auf heiße Kochstellen ablegen.
- Ausgediente Geräte vom Netz trennen und unbrauchbar machen. Danach das Gerät einer ordnungsgemäßen Entsorgung zuführen.



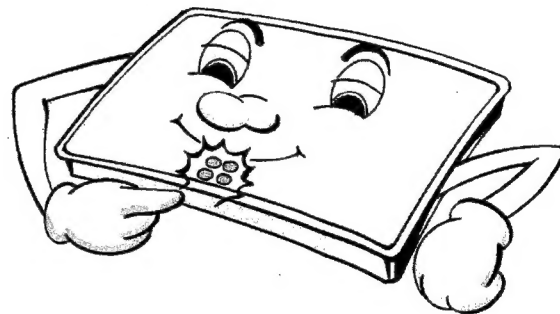
BENUTZUNG DER KOCHMULDE

- Die benutzbaren Kochstellen sind auf der Kochmulde deutlich markiert.
- Einschalten, Einstellen und Ausschalten der Kochstellen erfolgt über die Bedienungsschalter am Backofen mit den Ziffern 0 bis 6. Die Ziffern entsprechen den verschiedenen Kochleistungen.

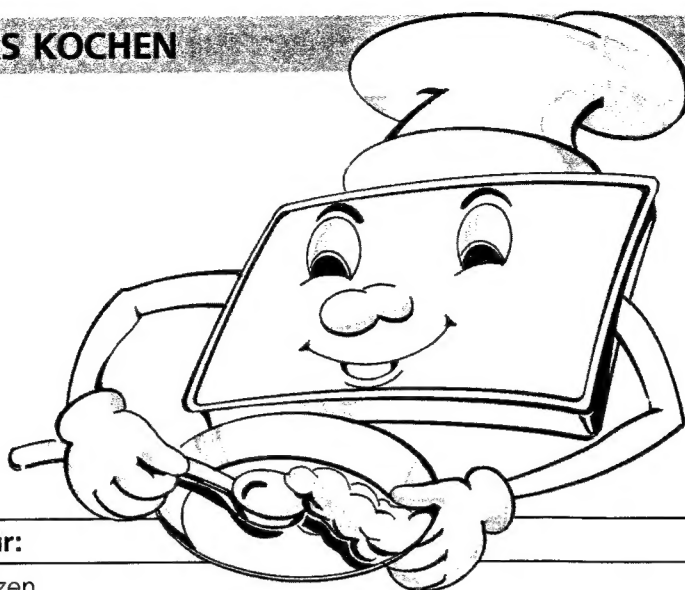


- Die Kochmulde aus Glaskeramik besitzt 4 Anzeigelampen, die anzeigen, daß die verschiedenen Kochstellen hohe Temperaturen erreicht haben. Die Anzeigelampen leuchten sofort auf, wenn die Kochstellen Temperaturen erreichen, die Verbrennungen hervorrufen können.

Diese Anzeigelampen leuchten auch nach Ausschalten der Kochstellen auf und erlöschen erst, wenn diese keine gefährlichen Temperaturen mehr aufweisen.



RATSCHLÄGE FÜR DAS KOCHEN



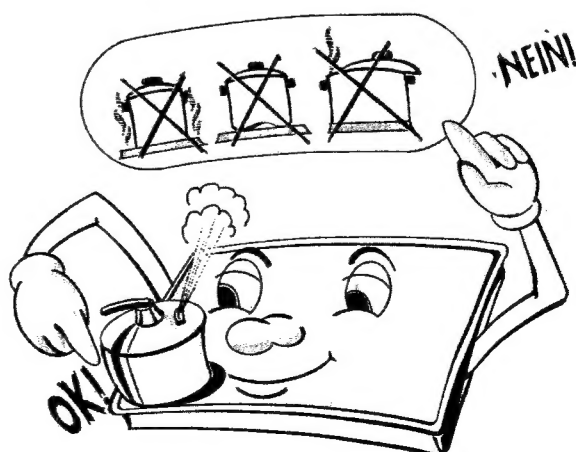
Kochtabelle

Schalterstellung	geeignet für:
6	Wasser erhitzen Frittieren: Pommes frites, Fisch; Fleisch garen, z.B.: Ragout
5	Kartoffelpuffer braten, Lendenbraten, Beefsteak, Cordon bleu braten Fleisch braten, Wiener Schnitzel, Beefsteak, Rührei, Hamburger
4	Leichtes Anbraten, Würstchen, Leber, Eier, Krapfen in Fett ausbacken Große Mengen garen, z.B.: Gemüsesuppe und Suppen allgemein
3	Gemüse im Dampf garen Gemüse und Fleisch schmoren, Fisch kochen
2	Reis quellen Reis und Milchprodukte oder Eier kleine Mengen im Dampf garen, z.B.: Kartoffeln, Gemüse; Fertiggerichte erhitzen
1	Omelettes, feine Saucen, Butter, Schokolade oder Gelatine schmelzen
0	Ausgeschaltet

Die Angaben der Tabelle sind Annäherungswerte, und müssen je nach Topfart/Pfannenart und Menge des Kochgutes variiert werden.

ENERGIESPARTIPS

- Der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs sollte dem Durchmesser der Kochplatte entsprechen, oder etwas größer sein – auf keinen Fall aber kleiner.
- Das Kochgeschirr sollte einen planen Boden haben, der glatt aufliegt und dadurch die Wärme gut und gleichmäßig verteilt.
- Garen Sie möglichst bei geschlossenem Topf. Das ermöglicht die Nutzung einer kleineren Reglereinstellung und spart somit Energie.
- Wenn möglich garen Sie Gemüse, Kartoffeln u.ä. mit wenig Wasser. Das verkürzt die Ankochzeit.
- Die Nutzung eines Dampfdruckkochtopfes spart Energie und verkürzt die Garzeit.



REINIGUNGS- UND PFLEGEHINWEISE

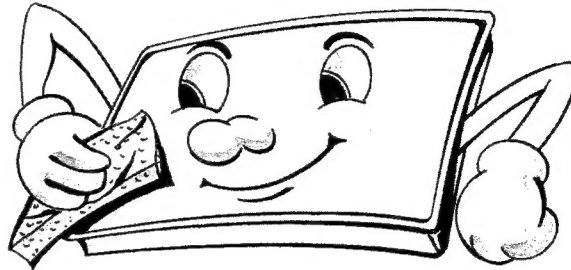
Glaskeramik-Kochfläche

Wichtiger Hinweis

Bitte benutzen und pflegen Sie Ihre Glaskeramik-Kochmulde genau nach den in dieser Gebrauchsanweisung stehenden Vorschriften. Das Gerät dankt es Ihnen durch gutes Aussehen und lange Lebensdauer.

Für Verschmutzungen, die durch unseren Kundendienst beseitigt werden müssen und die auf falsche Behandlung zurückzuführen sind, müssen wir Ihnen die vollen Kundendienstkosten – auch innerhalb der Garantiezeit – belasten.

Dies gilt auch, wenn durch unsachgemäße Reinigung die Dekore beschädigt werden.



Empfohlene Reinigungsmittel

- Haushaltspapiertücher oder ein sauberes Tuch.
- Handspülmittel.
- "Sidel Stahlglanz" oder "Stahlfix".
- "Cera-fix".
- Rasierklingschaber.

Ungeeignete Reinigungsmittel

- Scheuermittel in Pulverform.
- Kratzende oder aggressive Reinigungsmittel wie Grill- und Backofenspray, Fleck- und Rostentferner, Handwaschpasten, Bleichmittel.
- Schwämme mit kratzender Oberfläche.
- Topfreiniger.
- Verseifte Stahlwolle.

Grundsätzliches zur Reinigung

- Benutzen Sie keine Tücher, die Sie für andere Zwecke in Gebrauch haben. Diese Lappen können einen Film von Flüssigkeit oder gefärbtem Wasser, z.B. durch Fruchtsäure hervorgerufen, auf der Glaskeramik-Oberfläche hinterlassen und diese verfärben. Die Verfärbung macht sich erst beim erneuten Wiederaufheizen bemerkbar.

Sollte es doch einmal passieren, reinigen Sie das Glaskeramik-Oberfläche mit "Sidel Stahlglanz" oder "Stahlfix".

- Reinigungsmittelrückstände müssen naß und vollständig weggewischt werden (auch wenn Gebrauchsanleitungen für Reinigungsmittel anders lauten), da sie beim erneuten Wiederaufheizen ätzend wirken können (außer „Cera-fix“ wird trocken vertrieben).

Regelmäßige Reinigung

Empfehlenswert ist eine regelmäßige Reinigung immer dann, wenn das Kochfeld nur leicht verschmutzt ist und wenn es handwarm oder kalt ist. Vermeiden Sie nach Möglichkeit ein Festbrennen von Verschmutzungen oder gar ein wiederholtes Erhitzen. Die Reinigung wird dadurch erschwert und die Oberfläche der Glaskeramik kann beschädigt werden.

Starke Verschmutzungen

Fettspritzer, Kalk- und Wasserränder, metallisch schillernde Verfärbungen und Flecken entfernen Sie am einfachsten, solange die Kochstellen noch handwarm sind. Verwenden Sie "Sidel Stahlglanz" oder "Stahlfix".

Beachten Sie, daß die Reinigungsmittel vollständig weggewischt werden müssen.

Regelmäßige Pflege wöchentlich

Pflegen Sie das Glaskeramik-Kochfeld mit "Cera-fix". Durch diese Mittel wird ein Silikonfilm auf die Oberfläche der Glaskeramik gebracht, die nicht nur schützt, sondern außerdem die Kochfläche noch "glatter macht" und wasser- und schmutzabweisend wirkt. Der Silikonfilm ist jedoch bei den hohen Temperaturen, die in den Kochzonen auftreten, nicht beständig und muß deshalb immer wieder neu aufgebracht werden.

Besonders empfehlenswert ist es, das Kochfeld mit "Cera-fix" vor der Zubereitung von zuckerhaltigen Speisen zu reinigen, um eventuellen Schäden durch überkochende Flüssigkeit vorzubeugen.

REINIGUNGS- UND PFLEGEHINWEISE

Übergekochte Speisen

Übergekochte Speisen sollten sofort mit dem Rasierklingschaber entfernt werden. Sind sie bereits eingetrocknet oder leicht eingebrannt, werden sie mit einem nassen Tuch eingeweicht. Anschließend können grobe Schmutzreste mit einem Rasierklingschaber entfernt werden. Falls notwendig, reinigen Sie mit "Sidel Stahlglanz", "Stahlfix" oder "Cera-fix".

Wichtig! Zucker, Aluminium-, Kunststoffgegenstände

Zucker, zuckerhaltige Speisen, Aluminium- oder Kunststoffgegenstände können fest mit der Glas-keramik-Oberfläche verschmelzen.

Um Oberflächenbeschädigungen zu vermeiden, achten Sie darauf, daß sie von dem heißen Kochfeld alles fernhalten, was anschmelzen kann.

Ist versehentlich doch etwas angeschmolzen, müssen Sie dieses sofort - im heißen Zustand - mit dem Rasierklingschaber entfernen, um Oberflächenbeschädigungen zu vermeiden.

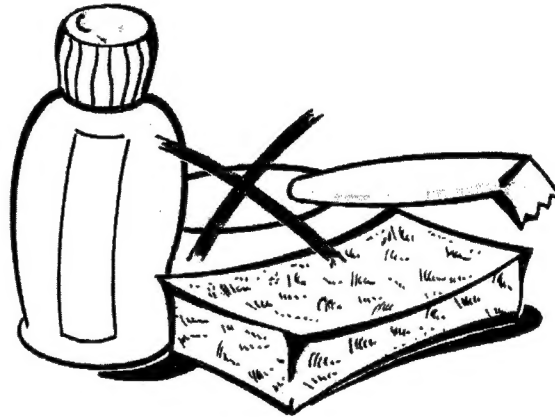
Fall notwendig, reinigen Sie mit "Sidel Stahlfix", "Stahlfix" oder "Cera-fix".

Sandkörner

Sandkörner, die eventuell beim Kartoffelschälen oder beim Salatputzen auf das Kochfeld gefallen sind, müssen sorgfältig entfernt werden. Sie können Kratzer erzeugen.

Reinigung-Muldenrahmen

Möglichst jede Verschmutzung sofort entfernen. Muldenrahmen mit einem weichen Lappen und fettlösenden Haushaltsreinigern ohne Scheuerbestandteile reinigen. Auf keinen Fall flüssige Scheuermittel oder sonstige scharfe Reinigungsmittel verwenden, da diese die Oberfläche des Muldenrahmens beschädigen können. Reinigungsschwämme mit Spezialbeschichtungen sind ebenfalls nicht für die Reinigung geeignet.



INSTALLATION DER KOCHMULDE (TEIL FÜR DEN INSTALLATEUR)

● Allgemeine Hinweise

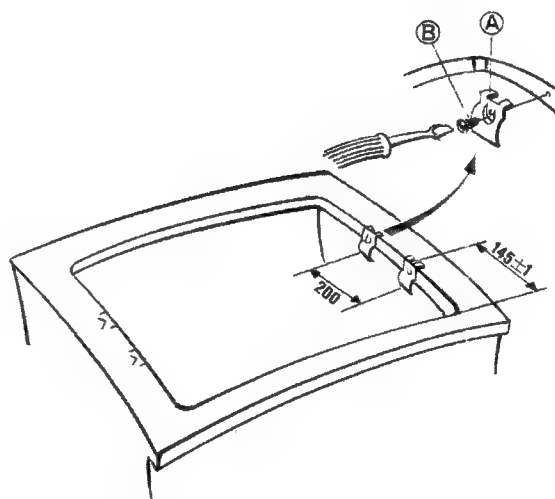
Dieses Gerät entspricht der EWG-Richtlinie 308/87 über Funkentstörung, besitzt die Brandschutzklasse Y und kann neben einem Hochschrank installiert werden.

Diese Geräte enthalten Komponenten, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen können. Diese Komponenten entsprechen dem EEC-Standard 89/109/CEE und sind somit ungefährlich.



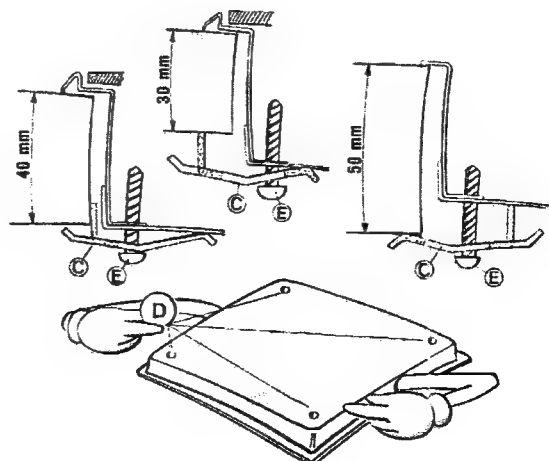
A - Bei einer Arbeitsplatte aus Holz die entsprechenden Klammern und Schrauben aus dem Zubehör verwenden.

- Markieren Sie die Position der 4 Haltefedern (A) auf der Arbeitsplatte, wie in der Zeichnung dargestellt.
- Befestigen Sie die Haltefedern mit den beiliegenden 4 Schrauben (B).
- Montieren Sie die Mulde in die Arbeitsplatte (siehe Skizze).



B - Bei Arbeitsplatten aus Marmor oder anderen Materialien (Verbundkunststoffe, Keramik, Stein) wird das Gerät mit besonderen Bügeln befestigt, die beim Kundendienst erhältlich sind (Bestell - Nr. 4819 404 78697).

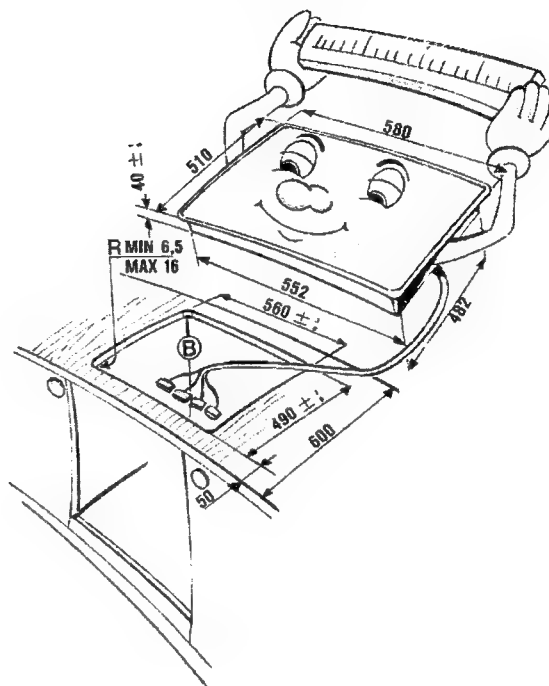
- Legen Sie die Mulde in den Arbeitsplatten-ausschnitt.
- Befestigen Sie die 4 Haltewinkel (C) mit den Schrauben (E) in Position (D) an der Mulde. Die Position der Haltewinkel ist abhängig von der Arbeitsplattentstärke.



INSTALLATION KOCHMULDE (TEIL FÜR DEN INSTALLATEUR)

Montage

- Eine den Maßen in mm auf der Darstellung entsprechende Öffnung in die Arbeitsplatte schneiden.
- Vor dem Anbringen der Platte ist es ratsam, die Öffnung mit einem wasserabstoßenden Mittel zu behandeln.
- Um das Ausschneiden der Arbeitsplatte zu erleichtern, ist eine entsprechende Schablone bei unserem Kundendienst erhältlich (Bestell - Nr. 4819 395 88003).



INSTALLATION DER KOCHMULDE (TEIL FÜR DEN INSTALLATEUR)

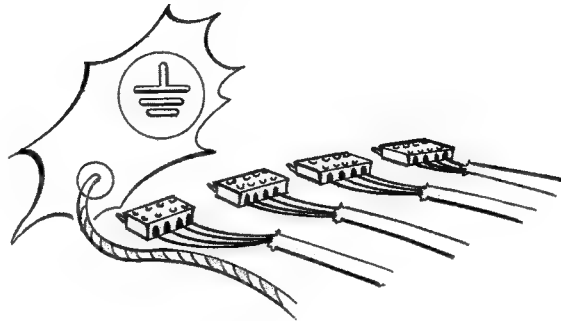
Elektrischer Anschluß

Der elektrische Anschluß des Geräts muß von einem Fachmann unter Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften und der Normen der örtlichen Stromgesellschaft ausgeführt werden.

Der Berührungsschutz ist gesetzlich vorgeschrieben.

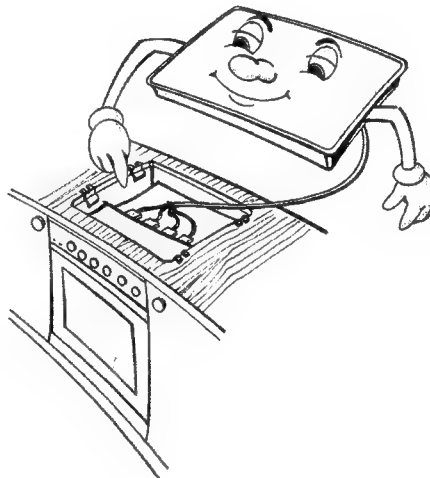
Vor Anschluß des Geräts kontrollieren, daß der Berührungsschutz wirksam ist.

Der Hersteller lehnt Personen- und Sachschäden ab, die aus der Nichtbeachtung der oben angeführten Vorschriften entstehen.



Installation zusammen mit einem Einbaueherd

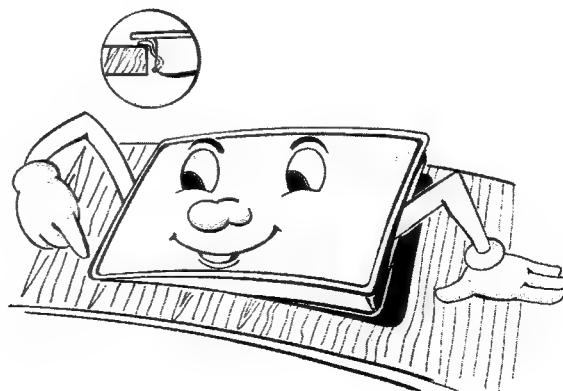
- Die Erdung zwischen Kochmulde und Backofen wie dargestellt verbinden.
- Die Klemmen der Kochmulde mit dem Klemmbrett des Backofens (obere Zone) verbinden und die Übereinstimmung der farbigen Markierungen einhalten.



Nach der Montage müssen stromführende Teile unzugänglich sein.

Der Installateur ist für die korrekte Montage der Geräte verantwortlich.

Nach dem elektrischen Anschluß wird die Kochmulde von oben in die Arbeitsplatte eingesetzt und den Angaben gemäß in die entsprechenden Haltefedern eingerastet.



TECHNISCHE ANGABEN

Abmessungen und Leistung der Kochmulde bei 225 V

EK 2410

Leistung W.

- | | |
|-----------------------------------------|------|
| 1. Automatisch regelbare Kochzone ø 180 | 1630 |
| 2. Automatisch regelbare Kochzone ø 145 | 1150 |
| 3. Automatisch regelbare Kochzone ø 210 | 2010 |
| 4. Automatisch regelbare Kochzone ø 145 | 1150 |

KUNDENDIENST

Gute Qualität und eine Konstruktion, die der modernsten Technik entspricht, sorgen für eine einwandfreie Funktion des Gerätes.

Sollte trotzdem einmal eine Störung auftreten, prüfen Sie bitte zunächst, ob Sie auch alle in dieser Gebrauchsanweisung enthaltenen Hinweise und Ratschläge beachtet haben. Möglicherweise ist nur eine Kleinigkeit die Ursache für die Störung. Wenn Sie für eine Störung keinen Hinweis in der Gebrauchsanweisung finden und auch andere Einflüsse, wie z.B. richtige Elektroinstallation überprüft sind, steht Ihnen unsere Kundendienstorganisation für eine qualifizierte Instandsetzung zur Verfügung.

Bitte geben Sie bei einer Meldung immer an:

- Genaue Service-Nr.
- vollständige Anschrift
- Tel. Nr. mit Vorwahl

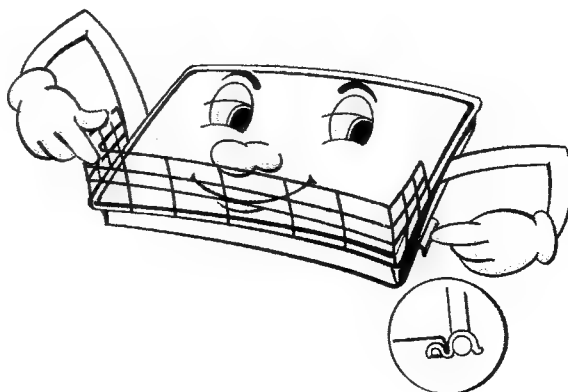
Das Etikett mit der Service-Nummer finden Sie an Ihrem Gerät auf der unteren Gehäuseabdeckung der Mulde, sowie bei den Beilagepapieren.

Ihr Hinweis auf die Service-Nummer macht dem Kundendienst eine gezielte Vorbereitung möglich, so daß Ihr Gerät bereits beim ersten Techniker-Besuch wieder instandgesetzt werden kann.

Es bleiben Ihnen also Mehrkosten wegen eventuell mehrfacher Anfahrten des Kundendienst-technikers erspart.

SONDERZUBEHÖR

- Rasierklingenschaber
Bestell-Nr. 4819 690 48044
- Kinderschutzgitter KBL.



CONTENTS

GB

DESCRIPTION

Page 14

BEFORE USING THE GLASS CERAMIC HOB

Page 15

PRECAUTIONS AND USEFUL SUGGESTIONS

Page 16

HOW TO USE YOUR GLASS CERAMIC HOB

Page 17

COOKING HINTS

Page 18

ENERGY SAVING HINTS

Page 18

CLEANING AND MAINTENANCE

Page 19

HOW TO INSTALL THE GLASS CERAMIC HOB

Page 21

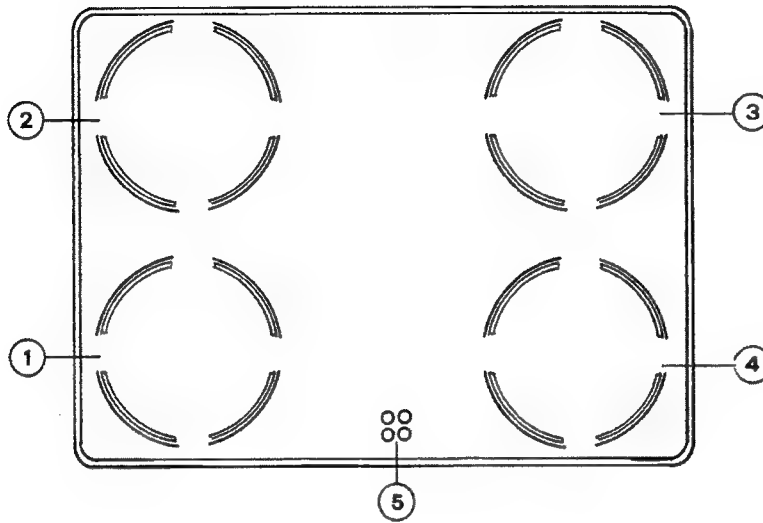
TECHNICAL DATA

Page 24

SERVICE

Page 24

DESCRIPTION



EK 2410

- 1. Radiant plate \varnothing 180
- 2. Radiant plate \varnothing 145
- 3. Radiant plate \varnothing 210
- 4. Radiant plate \varnothing 145
- 5. Residual heat indicator lamps

BEFORE USING THE HOB

- To make the most of your hob, please read these instructions carefully before use. Keep them for future reference.
- Please ensure that the glass of the hob is not broken and/or cracked.
- The packing parts (plastic bags, polystyrene, scraper, etc.) must be kept away from the reach of children as they can constitute a potential source of danger.

ENVIRONMENTAL HINTS

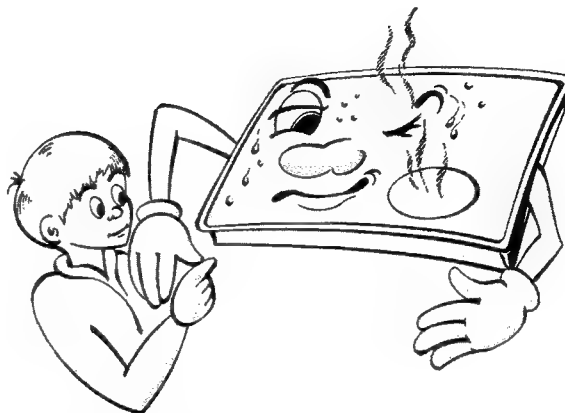
Packing ♻

- Do not throw the packing into the garbage: first sort out the different materials (i.e.: steel, cardboard, polystyrene) following local regulations.
- This appliance has been designed for domestic "cooking" use only.

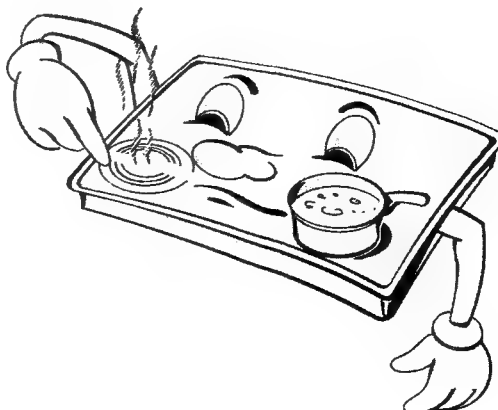


PRECAUTIONS AND USEFUL SUGGESTIONS

- Do not use a damaged appliance. In case of doubts, please contact your Retailer.
- Installation must be carried out by a qualified technician, following the manufacturer's instructions. Before connecting the appliance, make sure that the data shown on the rating plate correspond to those of your home.
- Electrical safety is assured only if the appliance is correctly earthed as prescribed by safety standards for electrical installations.
- The use of adapters, multiple sockets and/or extension cords is not recommended.
- Before any cleaning or maintenance operation, disconnect the appliance from the mains supply, switching off the electricity at the mains or pulling out the plug. Pull the plug and not the cord.
- Operate the appliance only when the safety devices are efficient.
- If the hob is cracked, do not operate it, but switch off electricity at the mains supply. Contact Service.
- The Manufacturer cannot be held responsible for damages derived from improper, wrong and unreasonable use (i.e. heating rooms).
- The use of electric household appliances requires observation of some fundamental rules.
- The glass ceramic hob has a good mechanical strength and can withstand small accidents, misuse; however, if some objects should fall on the surface and damage it, please do not use the hob but disconnect it from the electrical supply and contact the nearest Service Centre.
- Do not use the glass ceramic hob as a working surface.
- Do not use plastic utensils or aluminium foil containers to cook foods on the glass ceramic hob.
- Before operating the hob, check that the cooking zones are clean, with no grease, food or liquid deposits: do not use pans with the wet base.
- When the hob is in use, the surface of the cooking zones is very hot, for this reason keep children away from it.
- As overheated fats and oils can easily ignite, do not leave frying foods unattended.
- Do not operate the cooking zones without anything on them.

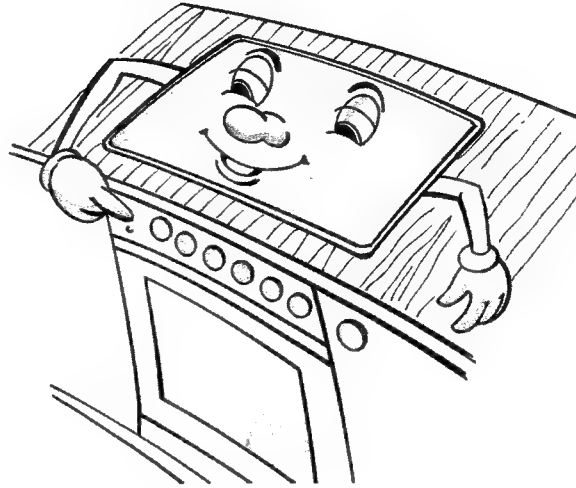


- Do not let electric wires (i.e.: of small household appliances) come into contact with warm parts of the hob.
- Do not forget synthetic clothes, plastic utensils or any other material which could ignite on the hob.
- **Take care not to scratch the surface of the glass ceramic hob with the bottom of pans.**
- For best cooking results, we recommend the use of stainless steel pans with flat bases. The diameter of the base must be the same or slightly greater than that of the plate.
- Never sprinkle sugar or sweetened foods such as jams, jellies and juices on the hob. Should it happen, please clean the hob thoroughly following the cleaning instructions.
- Do not put on the hob food wrapped in aluminium foils or in plastic containers.
- Prior to discarding an old appliance, disconnect it electrically and render it inoperable.

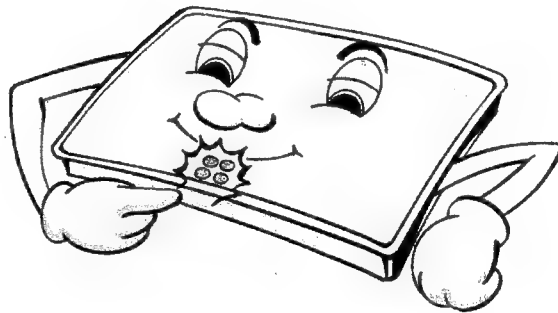


HOW TO USE YOUR GLASS CERAMIC HOB

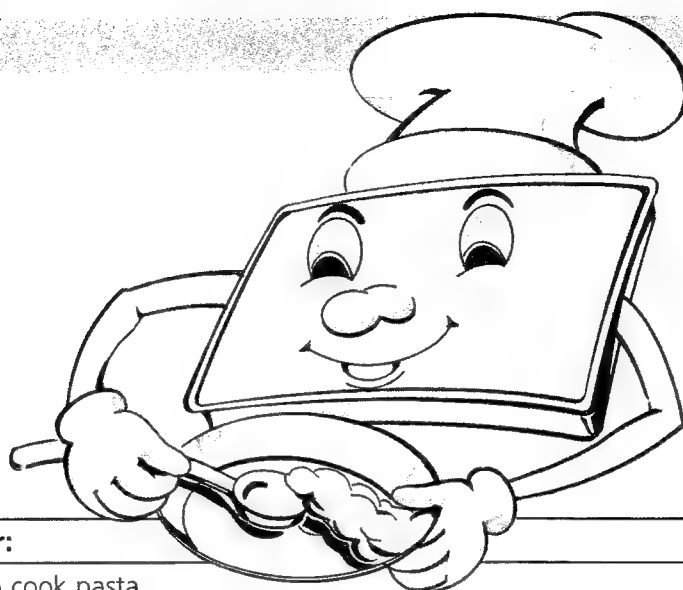
- The cooking zones are circumscribed and visible on the hob surface.
- The switching on, adjustment and switching off of the cooking zones is controlled by the knobs on the oven, with numbers from 0 to 6. Every number corresponds to a cooking power.



- The hob is provided with 4 indicator lights showing that the cooking zones are hot. These indicator lights switch on as soon as the cooking zones reach a temperature so as to create risk of burns. These indicator lights remain on even after switching off of the relevant cooking zone and they switch off only when the temperature of the cooking zone is no longer dangerous.



COOKING HINTS



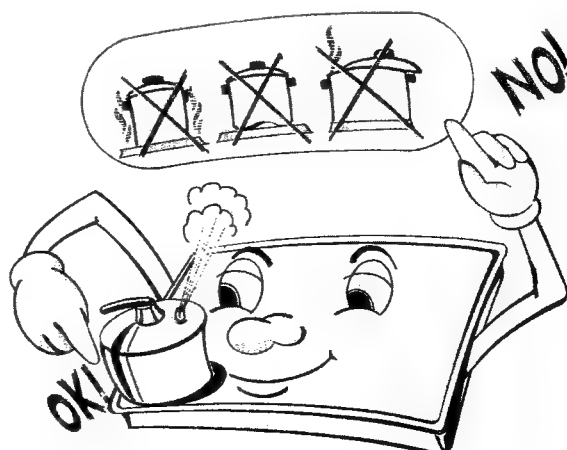
Cooking chart

Knob positions	Suitable for:
6	Boil water to cook pasta Fry: potatoes, fish, meat
5	Boil potatoes, roasts, steaks Chops, hamburgers
4	Roast sausages, liver, eggs Prepare soups
3	Steam vegetables Meat, fish
2	Rice and milk, foods containing milk and eggs Steam cooking: potatoes, vegetables, reheat cooked foods
1	Omelettes, delicate sauces, melt butter, chocolate, jellies
0	Off position

The data given in the chart are indicative and may change dependent on the type of food and on the cooking utensil used.

ENERGY SAVING HINTS

- The base of pans must be the same or slightly greater than that of the cooking zone - never smaller.
- Only use pans with a thick flat base.
- Possibly use a cover. You can set a lower power and save energy.
- Boil vegetables, potatoes, etc. with a little water to save energy.
- Pressure pans help to save energy and are quicker than traditional pans.

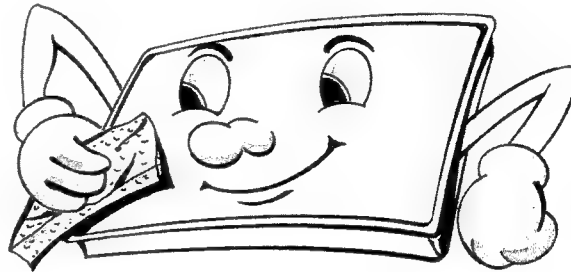


CLEANING AND MAINTENANCE

Glass ceramic hob

Important

Use and maintain the hob following the instructions given in this booklet. It will maintain its look and operate safely for many years. Should Service intervene due to a bad use or a wrong maintenance, the costs will be debited to you even during the guarantee period. This applies to scratched or damaged inscriptions which need to be replaced, as well.



Materials to be used for cleaning

- Clean clothes or paper for domestic use
- Liquid detergent
- "Sidel for stainless steel" or "Stahlfix"
- "Cera-fix".
- Scraper.

Materials to be avoided for cleaning

- Abrasive powder
- Abrasive detergents, oven sprays, rust or stain removers, bleaches
- Sponges with rough surface
- Steel wool pads
- Sponges with abrasive cleaning surface.

Hints for cleaning

- Do not use cleaning cloths which are used for other purposes. They may leave a film or fluid or discoloured water on the ceramic surface and discolour it in turn.
The effect only becomes visible during the next use of the cooking zone.
Should the hob be stained, clean it with "Sidel for stainless steel" or "Stahlfix".
- Remove foods particles with a damp cloth (even if instructions on the manufacturer packing suggest to remove it dry), as it could affect chemically the surface during the next use.

Normal cleaning

Try to clean the hob when it is only lightly soiled, ideally after each use, when it is lukewarm or cold. Avoid burning foods particles or reheating them repeatedly. In this case cleaning is more difficult and the surface could be damaged.

Persistent marks

Encrusted foods or fats (burnt spillages) are better removed while still warm, using a glass scraper or razor blade.
Finish by cleaning with "Sidel for stainless steel" or "Stahlfix".

Weekly care

Regularly clean the hob with "Cera-fix". This cleaning agent protects the cooking surface with a thin, water and dirt resistant film. However this film does not withstand high temperatures and the cleaning agent must be used regularly.
We suggest you use this cleaner before preparing sugary foods to avoid damaging the surface in case of spills.

CLEANING AND MAINTENANCE

Foods spillages

Wipe off as much as possible with a damp cloth, then remove the rest with the scraper. Finish by cleaning with "Sidel for stainless steel" or "Stahlfix".

Sugar, plastic or aluminium

Sugar, sugary foods, aluminium or plastic objects may melt when they come in contact with the hot surface of the hob.

To avoid damaging the hob surface, keep away from the hob everything which might melt.

However, remove burnt sugar or melted plastic deposits immediately - while still hot - with the scraper.

Finish by cleaning with "Sidel for stainless steel", "Stahlfix" or "Cera-fix".

Sand grains

Grains or sand which may fall onto the hob from potatoes or salad vegetables can cause scratches if drawn across the hob beneath the cooking pots.

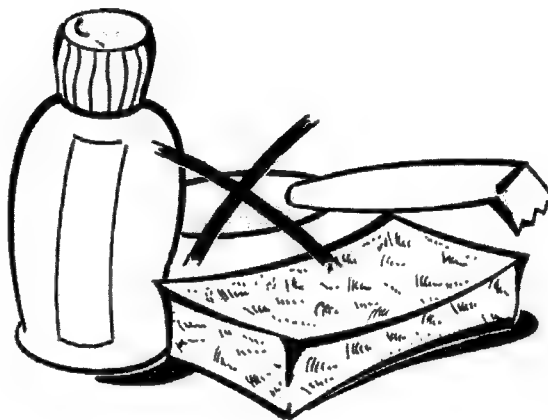
Hob frame

Remove immediately any spots or spillages.

Clean the frame with a soft cloth and a detergent without abrasives.

Do not use abrasive or corrosive products.

Do not use abrasive sponges.



HOW TO INSTALL THE GLASS CERAMIC HOB (FOR THE QUALIFIED TECHNICIAN)

● Important Hints

This appliance conforms to EEC directive 87/308/EEC on radio interference. It belongs to **Class Y** against fire-risks and may be installed near a column.

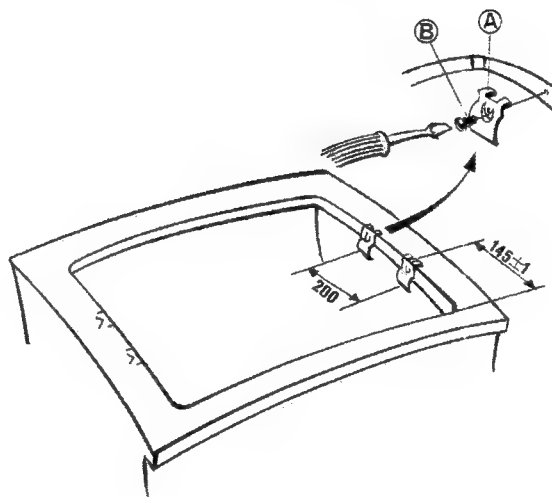
Conformity declaration

This appliance incorporates parts intended to come into contact with foodstuffs in compliance with EEC directive 89/109/CEE.



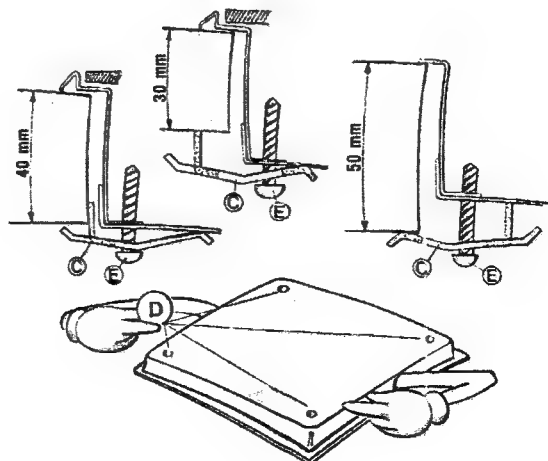
A - If the structure is made of wood, use the springs and screws provided with the appliance.

- Position the 4 springs (A) as shown, respecting the dimensions illustrated.
- Fix them by means of the 4 screws (B).
- Mount the hob in the work top (see drawing).



B - If the structure is made of marble or any other material (plastic, ceramic, stone, etc.) use special brackets which can be obtained from Service (Code N° 4819 404 78697).

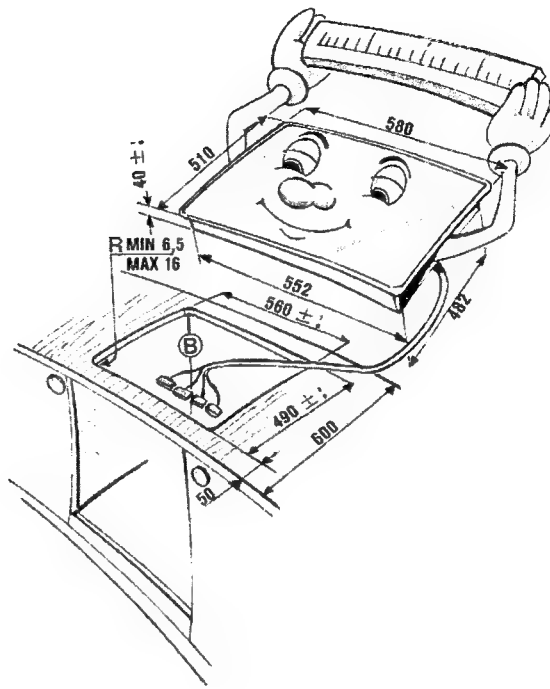
- Position the hob in the work top.
- Use the 4 brackets (C) positioning them as illustrated, dependent on the thickness of the work top.
- Fix the 4 screws (E) into position (D).



HOW TO INSTALL THE GLASS CERAMIC HOB (FOR THE QUALIFIED TECHNICIAN)

Assembly

- Make an opening in the worktop, following the dimensions (in mm) shown in the illustration.
- Prior to installing the hob, treat the opening of the worktop with an hydrorepulsive material (i.e.: silicone).
- To facilitate the cutting operations, a template is available by Service (Code N° 4819 395 88003).



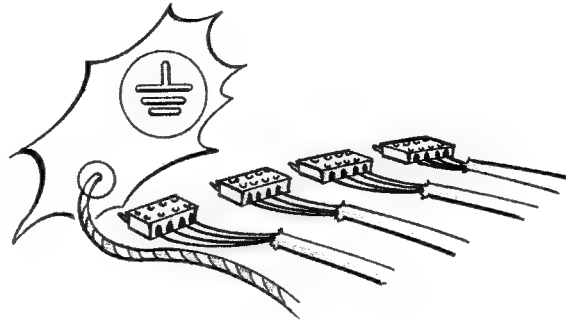
HOW TO INSTALL THE GLASS CERAMIC HOB (FOR THE QUALIFIED TECHNICIAN)

Electrical Connection

To be carried out before the electrical connection to the mains. The appliance must be installed by a competent electrician, with all electrical and installation requirements made in accordance with local regulations.

Ensure that your supply voltage is the same as the voltage stated on the rating plate. The earthing of the appliance is compulsory by law: for this reason all current and earth conductors must be of an appropriate size. Ensure that the earthing is effective.

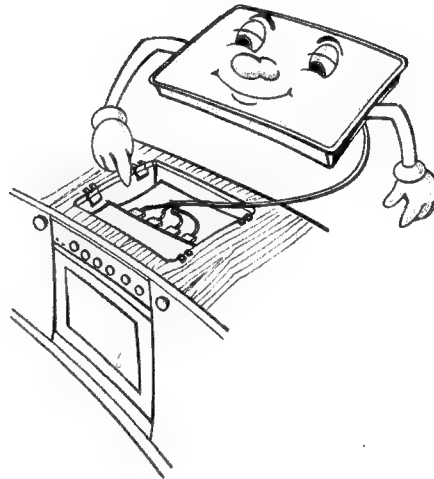
No liability for damage or injury to persons or property will be accepted arising from non-observance of these requirements.



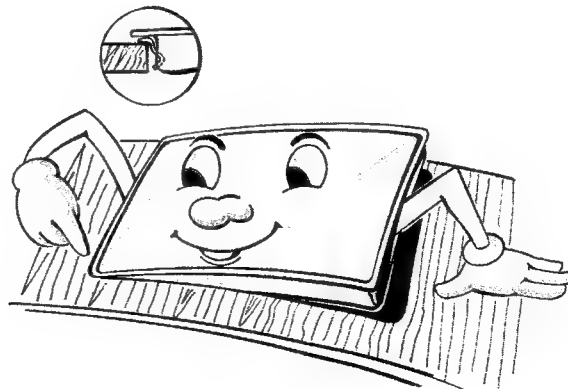
Installation of the hob, coupled with an under the counter oven

- Carry out the earth connection between the hob and the oven as shown.
- Connect the wires of the hob with the oven junction block (top rear) paying attention that the correspondance of the coloured plugs is respected.

After installation of the hob, the electrical parts must be inaccessible.
The installer is responsible of the correct installation of the appliance.



After the electrical connection, fit the hob from the top and hook it to the support springs, according to the illustration.



TECHNICAL DATA

Dimensions and powers of the cooking zones 225 V

EK 2410

	Max power W.
1. Radiant plate ø 180	1630
2. Radiant plate ø 145	1150
3. Radiant plate ø 210	2010
4. Radiant plate ø 145	1150

SERVICE

You have bought a high quality hob, manufactured according to the most advanced technologies. In case of faults, please check if you have followed all the instructions and hints given in this booklet.

Most probably the fault is minimum.

If the fault is not mentioned in the instructions and other causes have to be disconsidered: i.e. wrong electrical connection our Service is at your disposal for a qualified check.

When calling for Service, please state always:

- the correct serial number
- the complete address
- the phone number

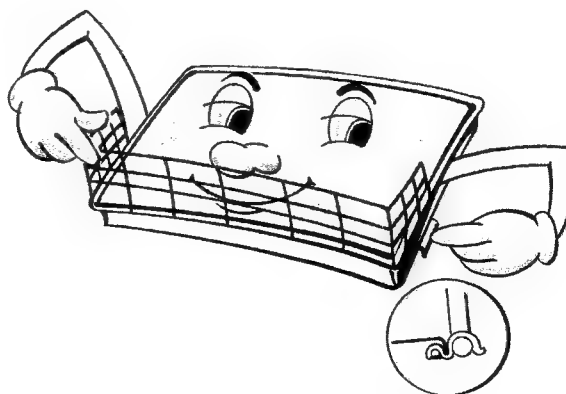
Do not remove the serial number.

The rating plate with the serial number is situated under the hob. Stating the serial number, our Service can repair the appliance during the first visit.

You will save money for another intervention.

ACCESSORIES

- Scraper
Order-Nr. 4819 690 48044
- Children safety grid KBL.



SOMMAIRE

F

DESCRIPTION

Page 26

AVANT D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON

Page 27

PRECAUTIONS ET CONSEILS D'UTILISATION

Page 28

COMMENT UTILISER LA TABLE DE CUISSON

Page 29

CONSEILS POUR LA CUISSON

Page 30

CONSEILS POUR ECONOMISER L'ENERGIE ELECTRIQUE

Page 30

COMMENT NETTOYER LA TABLE DE CUISSON

Page 31

COMMENT INSTALLER LA TABLE DE CUISSON

Page 33

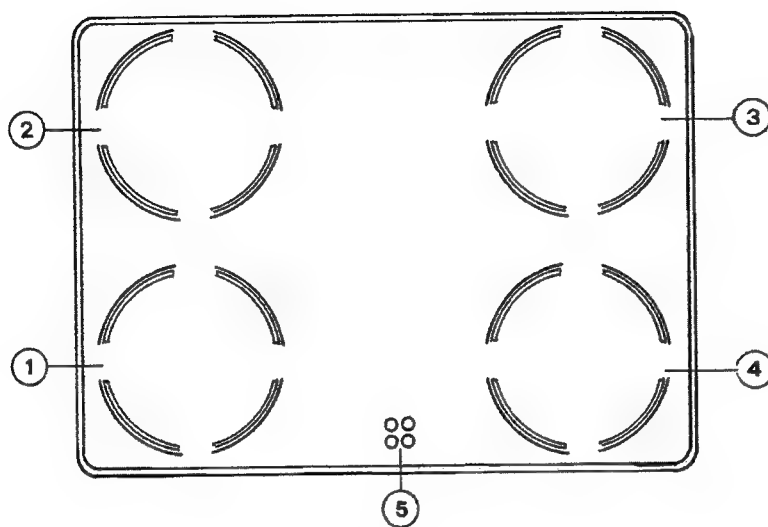
DONNEES TECHNIQUES

Page 36

SERVICE APRES-VENTE

Page 36

DESCRIPTION



EK 2410

- 1. Foyer radiant ø 180
- 2. Foyer radiant ø 145
- 3. Foyer radiant ø 210
- 4. Foyer radiant ø 145
- 5. Lampes témoins de chaleur résiduelle

AVANT D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON

- Afin d'utiliser au mieux votre table de cuisson, nous vous prions de lire cette notice d'emploi avant l'utilisation et de la conserver. Ainsi, pourrez vous y reporter en cas de besoin.
- Vérifier que la table de cuisson en vitro-céramique ne présente de ruptures ni de fentes.
- Les éléments d'emballage (sachets en plastique, polystyrène, et le racloir de nettoyage, etc.) doivent être éloignés des enfants, car ils constituent une source de danger potentiel.

NOTES POUR L'ENVIRONNEMENT

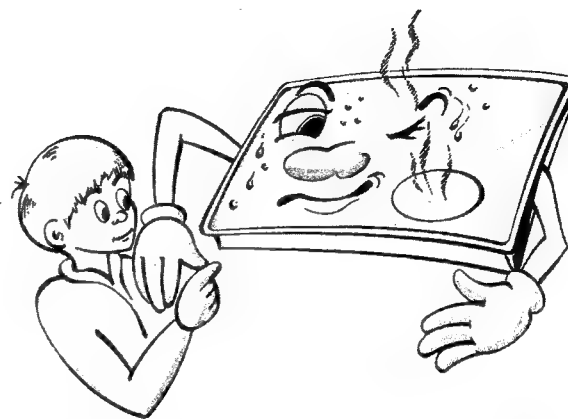
Emballage ♻

- Ne pas jeter l'emballage de votre appareil aux ordures, sélectionner avant les différents matériaux (ex.: tôle, carton, polystyrène) suivant les prescriptions locales pour le traitement des ordures.
- Cet appareil peut être utilisé seulement pour le but auquel il a été destiné, c'est-à-dire "à la cuisson".

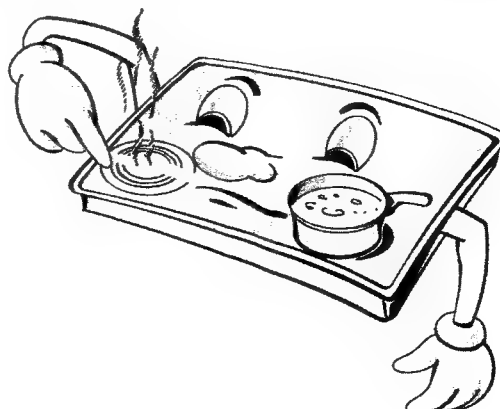


PRECAUTIONS ET CONSEILS D'UTILISATION

- Ne pas mettre en marche un appareil endommagé. En cas de doutes, se renseigner auprès du Vendeur.
- Procédez au branchement électrique et à la mise en place de l'appareil suivant les instructions du fabricant. En cas de doutes, appelez un spécialiste.
Les conditions de raccordement doivent respecter les données de la plaque signalétique.
- La sécurité de l'appareil peut être garantie seulement si l'installation électrique de la maison est conforme aux normes locales en vigueur.
- Ne pas utiliser de rallonges ou des prises multiples.
- Les réparations et les interventions ne doivent être faites que par des techniciens spécialisés.
- Débrancher l'appareil en cas de panne ou avant toute intervention.
Retirer la fiche de la prise de courant sans tirer sur le câble, ou couper l'alimentation générale.
- Activer l'appareil seulement quand les dispositifs de sécurité sont à point.
- Si la table de cuisson présente des fissures, couper l'alimentation générale. Contacter le Service Après-Vente.
- Le Constructeur ne peut pas être considéré responsable des dommages causés par une utilisation incorrecte (ex.: chauffage d'ambiances).
- L'utilisation des appareils électro-ménagers comporte l'observation de certaines règles fondamentales.
- La table de cuisson a une résistance mécanique et supporte par conséquent de petits chocs accidentels. Si à la suite de chocs, la table de cuisson présente des ruptures ou des fissures, ne pas utiliser l'appareil, le débrancher du réseau et appeler le Service Après-Vente.
- Ne pas utiliser la table de cuisson comme plan de travail.
- Ne pas utiliser des ustensiles de cuisson en plastique ou des feuilles d'aluminium.
- Avant de mettre en service la table de cuisson, s'assurer qu'elle est propre, sans résidus de graisse, eau ou liquide, ne pas utiliser de casseroles avec le fond mouillé.
- Les surfaces de cuisson sont chaudes lorsque la table de cuisson est utilisée. C'est pourquoi, il est recommandé de faire attention et de veiller à ce que les petits enfants n'y touchent pas.
- Etant donné que les graisses et les huiles bouillantes risquent de s'enflammer, il est indispensable de surveiller la cuisson d'aliments lors de fritures.

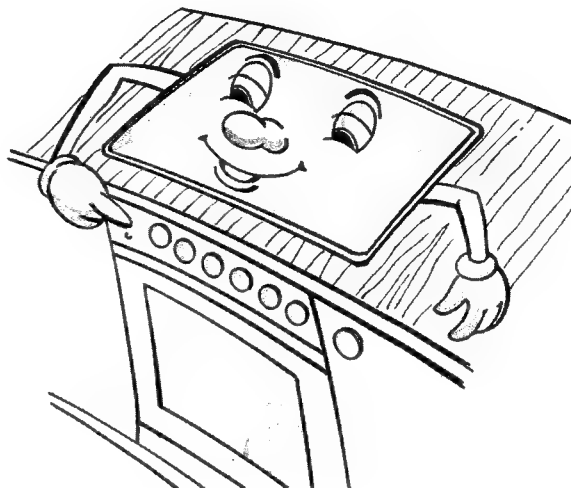


- Les zones de cuisson ne doivent pas fonctionner à vide.
- Les câbles électriques des petits appareils électro-ménagers ne doivent pas être en contact avec des parties chaudes de l'appareil.
- Ne pas oublier de chiffons en tissu synthétique, en matière inflammable ou en plastique, qui pourraient s'enflammer sur les zones de cuisson.
- **Veiller à ne pas rayer la surface de la plaque de cuisson avec les casseroles.**
- Pour obtenir les meilleurs performances de votre table de cuisson, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles en acier avec un fond plat et dressé, de diamètre égal à celui de la zone de cuisson.
- Eviter de répandre du sucre sur la table. Les produits à base de sucre tels que confitures, gelées, jus, doivent être éliminés en suivant les instructions pour le nettoyage.
- Ne pas appuyer sur les foyers de cuisson des aliments enveloppés dans des feuilles d'aluminium ou dans des récipients en plastique.
- Lorsque l'appareil doit être éliminé, le débrancher électriquement et le rendre inutilisable.



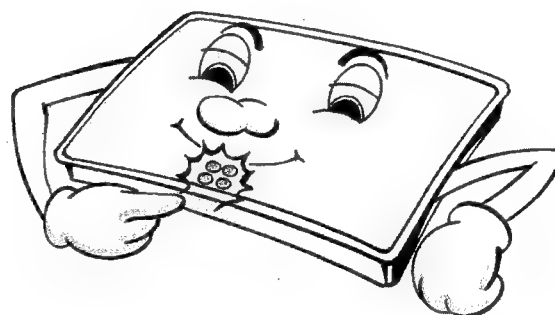
COMMENT UTILISER LA TABLE DE CUISSON

- Les zones de cuisson sont circonscrites et bien visibles.
- La mise en marche, le réglage et l'arrêt des zones de cuisson s'effectue en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, les boutons de commande situés sur le four. A côté des 4 boutons se trouvent des numéros de 0 à 6. A chaque numéro correspond une puissance pour la cuisson.



- La table en vitrocéramique est équipée de 4 indicateurs lumineux qui indiquent des hautes températures sur les zones de cuisson. Ces indicateurs s'allument dès que les zones de cuisson atteignent des températures qui peuvent provoquer des brûlures.

Ces indicateurs restent allumés même après l'extinction des zones de cuisson correspondantes et ils ne s'éteignent que lorsque les zones de cuisson ne présentent plus de danger.



CONSEILS POUR LA CUISSON

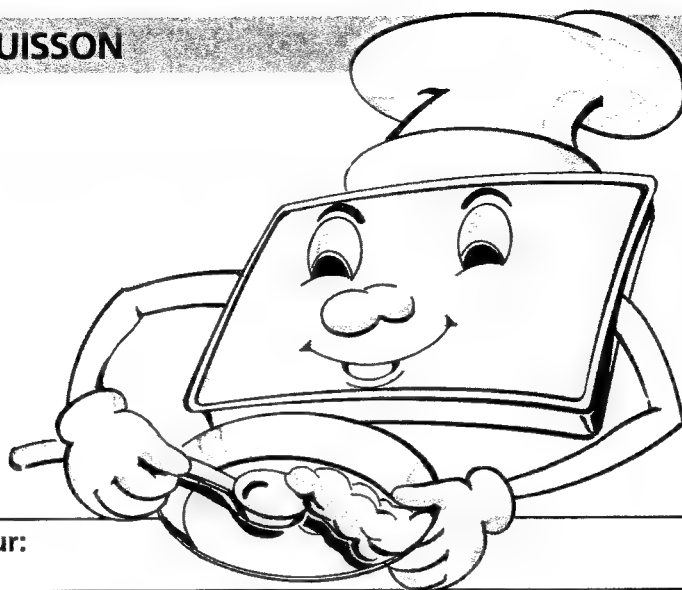


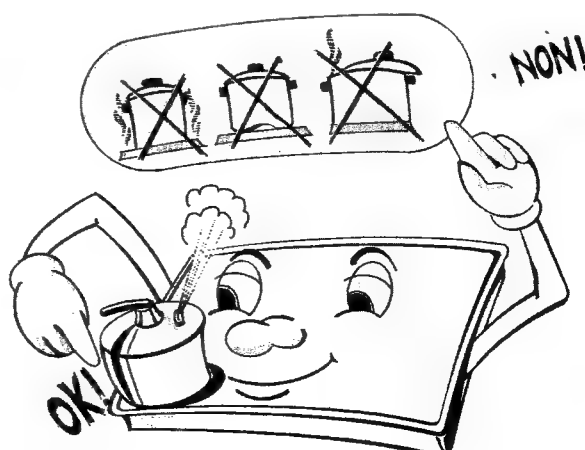
Tableau de cuisson

Bouton à 6 positions	Adapté pour:
6	Chauffer de l'eau pour cuire les pâtes Effectuer des fritures: poisson, viande, frites
5	Cuire des beignets, rôtis, biftecks, cordon bleu Entrecôtes, hamburgers
4	Cuire des saucisses, foie, oeufs Cuire de grosses quantités d'aliments: ex.: soupes
3	Cuire à la vapeur ou à l'étuvé des légumes Viande, poisson
2	Préparer riz et lait, aliments à base de lait et oeufs Cuire à la vapeur ex.: pommes de terre, légumes, réchauffer des aliments déjà cuits
1	Cuire les omelettes, préparer des sauces délicates. Fondre du beurre, chocolat, gelées.
0	Position d'arrêt

Les données du tableau sont indicatives et peuvent varier par rapport au type de l'aliment et à la casserole utilisée.

CONSEILS POUR ECONOMISER L'ENERGIE ELECTRIQUE

- Le diamètre du fond des casseroles doit correspondre au diamètre du foyer de cuisson, ou légèrement supérieur.
- Il ne doit, en aucun cas, être inférieur.
- Utiliser des casseroles avec un fond plat et dressé pour une répartition homogène de la chaleur.
- Effectuer les cuissons dans des casseroles munies d'un couvercle. Vous pourrez ainsi régler le foyer sur une position plus basse et réduirez de ce fait, la consommation d'énergie électrique.
- Pour réduire le temps de cuisson des légumes lors de l'utilisation d'un autocuiseur à pression, nous vous conseillons de les faire bouillir dans une faible quantité d'eau. Ainsi, vous réduirez considérablement le temps de mise à ébullition et la consommation d'énergie qui en résulte.



COMMENT NETTOYER LA TABLE DE CUISSON

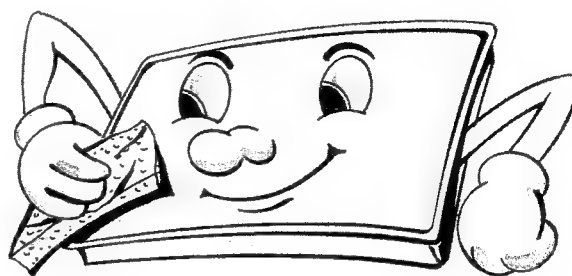
Table de cuisson en vitrocéramique

Important

La table de cuisson en vitrocéramique doit être utilisée en suivant les instructions données dans cette notice. C'est le seul moyen de lui conserver pour longtemps son aspect et son efficacité.

Lors d'un appel au Service Après-Vente pour une utilisation erronée ou par un entretien mauvais, les frais vous seront chargés, même pendant la garantie.

Cette règle s'applique de même pour les décorations rayées ou endommagées, qui doivent être remplacées.



Matériaux conseillés pour le nettoyage

- Chiffons propres ou papier de cuisine.
- Détergents pour la vaisselle.
- "Sïdol" pour acier ou "Stahlfix".
- "Cera-fix".
- Râcloir

Matériaux déconseillés pour le nettoyage

- Produits abrasifs.
- Détergents abrasifs, détergents ou produits en bombe pour le four, solvants pour taches ou pour rouille, pâte de lavage pour les mains, produits décolorants.
- Éponges avec surface rugueuse.
- Éponge pour casseroles.
- Laine d'acier.

Conseils pour le nettoyage

- N'utiliser que de chiffons propres. Les chiffons déjà utilisés peuvent contenir des résidus de liquides ou d'eau sale, ex.: jus de fruits, qui tachent la surface en vitrocéramique. Souvent, la coloration sombre apparaît seulement lors de l'utilisation suivante.

Si la table de cuisson est tachée, la nettoyer avec du "Sïdol pour acier" ou "Stahlfix".

- Les résidus d'aliments doivent être enlevés complètement avec un chiffon humide (même si les instructions sur les produits conseillent l'utilisation à sec) lorsqu'ils peuvent attaquer chimiquement la surface pendant l'utilisation suivante.

Nettoyage régulier

Il est conseillé de nettoyer régulièrement la table de cuisson, lorsqu'elle est légèrement sale, encore tiède ou froide.

Eviter de brûler les aliments ou de les réchauffer plusieurs fois. Le nettoyage dans ce cas est plus difficile et la surface peut en être endommagée.

Salissures intenses

Les encrassements, les résidus d'eau ou de calcaire, la décoloration et les taches doivent être nettoyés lorsque la table de cuisson est tiède.

Utiliser le "Sïdol pour acier" ou "Stahlfix".

Éliminer tout résidu de détergent.

Nettoyage par semaine

Nettoyer régulièrement la table de cuisson avec "Cera-fix". Ce produit nettoie et protège la surface de cuisson par un film fin écartant l'eau et la saleté. L'utilisation régulière de ce produit, assure un entretien facile de la plaque de cuisson, elle sera de même protégée contre les attaques dues aux sucres et aux produits contenant une forte proportion de sucre.

COMMENT NETTOYER LA TABLE DE CUISSON

Projections de graisse

Les projections de graisse (produits alimentaires carbonisés, etc.) doivent, dans la mesure du possible, être nettoyés avec le racloir.

Nettoyer ensuite avec un produit spécifique pour acier inoxydable ("Sidol pour acier" ou "Stahlfix", ou "Cera-fix").

Sucre, objets en aluminium ou plastique

Le sucre, les produits à base de sucre, les objets en aluminium ou en plastique peuvent fondre lorsqu'ils sont en contact avec la surface de la plaque. Pour éviter des dommages à la surface, tenir loin ces produits.

Si ces produits fondent et se répandent sur la plaque, il faut les éliminer immédiatement à chaud, à l'aide d'un racloir.

Nettoyer ensuite avec un produit spécifique pour acier inoxydable ("Sidol pour acier" ou "Stahlfix" ou "Cera-fix").

Grains de sable

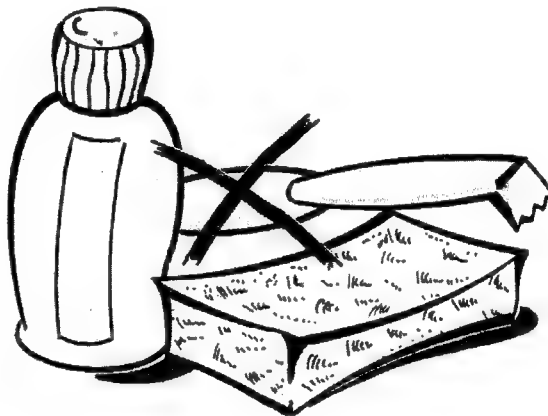
Enlever tout grain de sable provenant des pommes de terre ou de la salade. Ils peuvent rayer la surface.

Rebords de la table de cuisson

Enlever immédiatement tout résidu et saleté.

Nettoyer le rebord de la table de cuisson avec un chiffon doux et un détersif liquide.

Ne pas utiliser des produits abrasifs ou corrosifs. Tous ces produits de nettoyage peuvent détériorer et rayer la surface de la plaque de cuisson en vitrocéramique.



COMMENT INSTALLER LA TABLE DE CUISSON (PARTIE RESERVEE A L'INSTALLATION)

● Conseils généraux

Ce produit répond aux exigences de la directive communautaire antiparasitage 87/308/CEE.

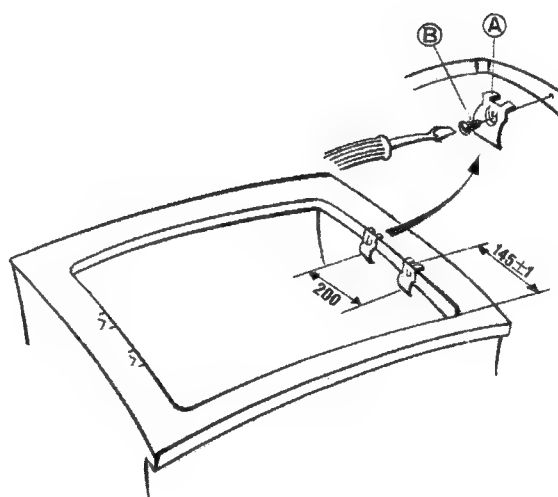
- Il appartient à la **Classe Y** contre les risques d'incendie et peut être installé à côté d'une colonne.

Cette plaque de cuisson comporte des parties pouvant entrer en contact avec les aliments; elles répondent aux exigences de la directive 89/109/CEE.



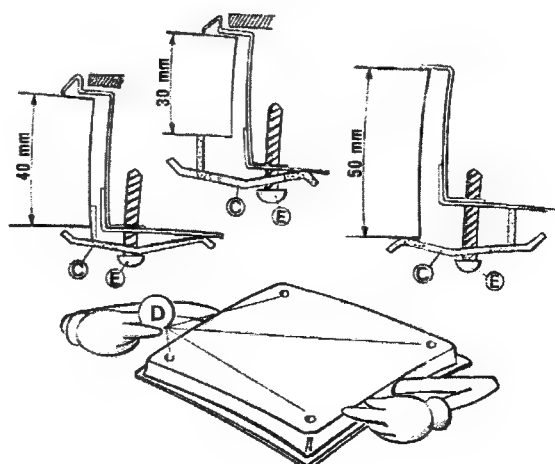
A - Si le plan de travail est en bois, utiliser les ressorts et les vis livrés.

- Positionner les 4 ressorts (A) comme illustré, en respectant les côtes indiquées.
- Fixer les ressorts au moyen de 4 vis (B).
- Monter la table de cuisson dans le plan de travail (voir figure).



B - Si le plan de travail est en marbre ou en autres matières (plastiques composés, céramique, pierre, etc.), effectuer la fixation à l'aide des étriers prévus à cet effet, qui doivent être demandés au Service Après-Vente (N° de code 4819 404 78697).

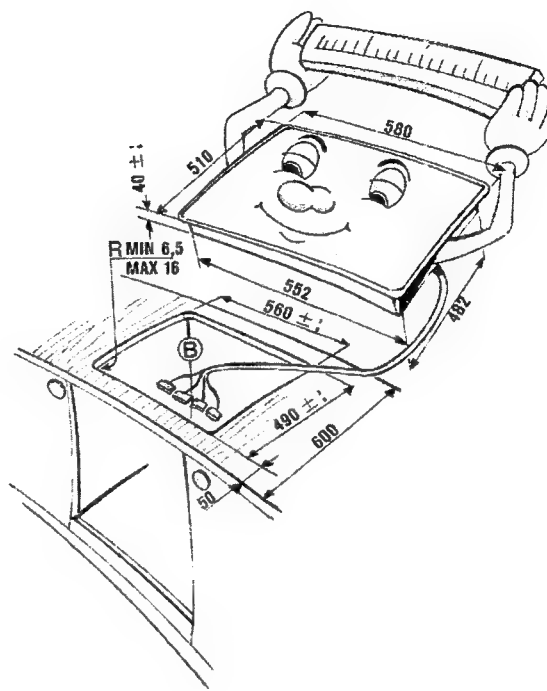
- Positionner la table de cuisson dans le plan de travail.
- Utiliser les 4 étriers (C) en les positionnant comme indiqué en figure, suivant l'épaisseur du plan de travail.
- Fixer les 4 vis (E) dans les orifices (D).



COMMENT INSTALLER LA TABLE DE CUISSON (PARTIE RESERVEE A L'INSTALLATEUR)

Montage

- Réaliser l'ouverture dans le plan de travail en respectant les dimensions données en mm., suivant l'illustration ci-contre.
- Avant de procéder à l'installation de la table de cuisson, il est conseillé de traiter l'ouverture dans le plan de travail avec un produit hydrofuge (ex: silicon).
- Pour faciliter les opérations de découpe du plan de travail, le Service Après-Vente dispose d'un gabarit de montage (N° de code: 4819 395 88003).



COMMENT INSTALLER LA TABLE DE CUISSON (PARTIE RESERVEE A L'INSTALLATEUR)

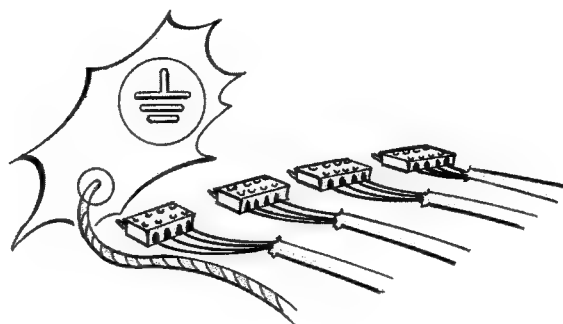
Branchement électrique

A effectuer avant le branchement électrique au réseau.

Le raccordement électrique principal doit être exécuté par un électricien - installateur agréé, de sorte que les prescriptions de raccordement soient correctement observées.

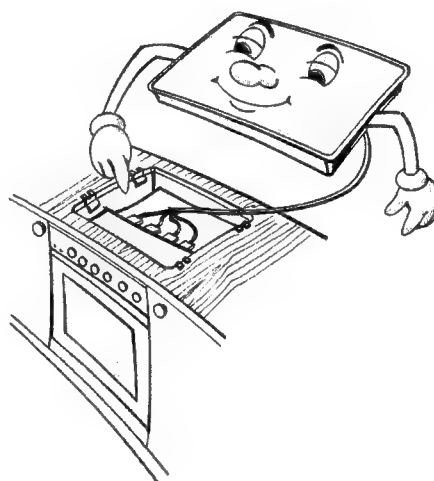
La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi. S'assurer que la mise à la terre de l'installation électrique de l'habitation est correcte.

Le Constructeur décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes ou aux biens résultant de la non-observation de normes ci-dessous.



Installation de la table de cuisson en vitrocéramique couplée avec un four installé sous une table de travail

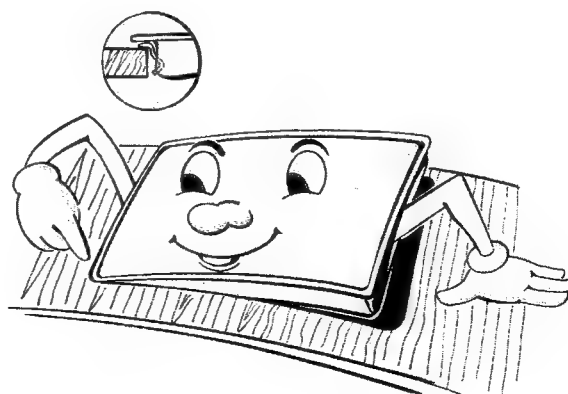
- Effectuer le raccordement de mise à la terre entre la table de cuisson et le four comme illustré.
- Relier les bornes de la table de cuisson avec la boîte à bornes du four (zone supérieure) en respectant la correspondance indiquée par les références colorées.



Après l'assemblage, les parties électriques ne doivent pas être accessibles sans l'aide d'un outil approprié.

L'installateur est responsable de l'installation correcte de l'appareil.

Après avoir branché l'appareil électriquement, insérer la table de cuisson par le haut en la clipsant dans les ressorts de soutien, suivant la figure.



DONNEES TECHNIQUES

Dimensions et puissance des foyers de cuisson à 225 V

EK 2410

Puissance W.

1. Foyer radiant ø 180	1630
2. Foyer radiant ø 145	1150
3. Foyer radiant ø 210	2015
4. Foyer radiant ø 145	1150

SERVICE APRES-VENTE

Cette table de cuisson a été fabriquée suivant les technologies les plus modernes. En cas de pannes, vérifier si vous avez suivi toutes les informations données dans cette notice. Si la panne n'est pas décrite dans cette notice, la cause peut être recherchée dans le raccordement électrique de l'appareil.

En tout cas notre Service Après-Vente est à votre disposition pour un contrôle qualifié.

En appelant le Service Après-Vente, nous vous prions d'indiquer toujours:

- le numéro de série de l'appareil
- votre adresse
- le numéro de téléphone

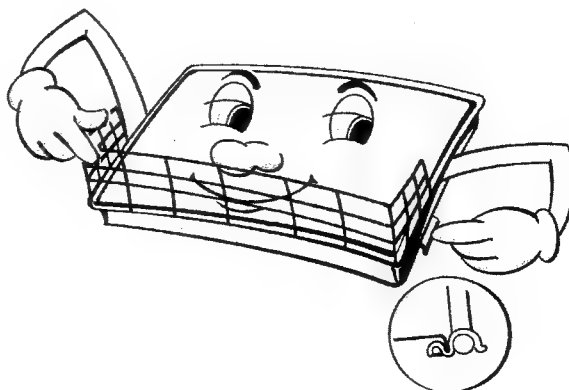
Ne pas enlever la plaque avec le numéro de série de l'appareil. Cette plaque est située au-dessous de la couverture inférieure de la table de cuisson.

Le numéro de série de votre appareil permet à notre Service Après-Vente de préparer l'intervention et de réparer votre appareil lors de la première visite.

Vous éviterez de cette façon les frais pour une ultérieure visite.

ACCESSOIRES

- Racloir - N° d'ordre 4819 690 48044
- Grille de sécurité pour les enfants KBL



BESCHRIJVING	bldz. 38
---------------------	-----------------

ALVORENS DE KOOKPLAAT TE GEBRUIKEN	bldz. 39
-------------------------------------------	-----------------

WAARSCHUWINGEN EN ALGEMENE AANWIJZINGEN	bldz. 40
------------------------------------------------	-----------------

GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT	bldz. 41
---------------------------------	-----------------

RAADGEVINGEN VOOR HET KOKEN	bldz. 42
------------------------------------	-----------------

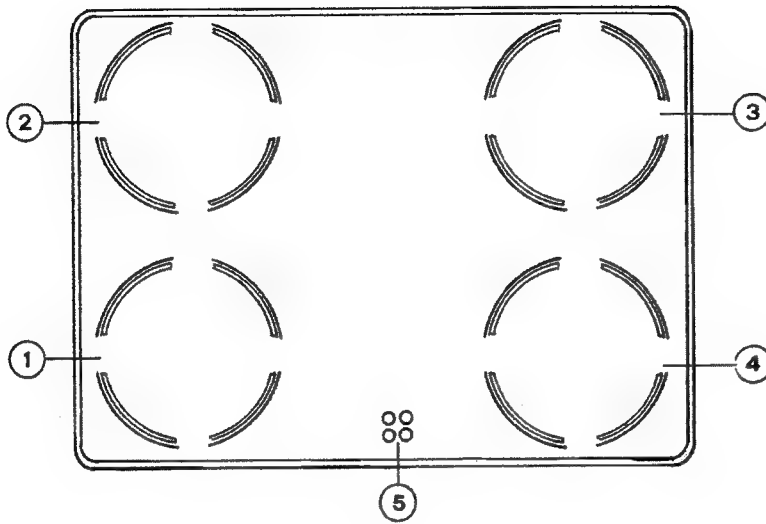
SCHOONMAKEN VAN DE GLASKERAMISCHE KOOKPLAAT	bldz. 43
----------------------------------------------------	-----------------

INSTALLEREN VAN HET KOOKVLAK	bldz. 45
-------------------------------------	-----------------

TECHNISCHE GEGEVENS	bldz. 48
----------------------------	-----------------

SERVICE DIENST	bldz. 48
-----------------------	-----------------

BESCHRIJVING



EK 2410

- 1. Verwarmingsplaat ø 180
- 2. Verwarmingsplaat ø 145
- 3. Verwarmingsplaat ø 210
- 4. Verwarmingsplaat ø 145
- 5. Signaleringslampjes

ALVORENS DE KOOKPLAAT TE GEBRUIKEN

- Lees vóór het gebruik aandachtig de instructies en bewaar het boekje om het zo nodig later opnieuw te kunnen raadplegen.
- Controleer of het keramische vlak geen breuken vertoont.
- Laat het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, piepschuim, het schoonmaakschrapertje, enz.) niet in handen van kinderen vallen, daar deze een bron van gevaar kunnen zijn.

MILIEUVRIENDELIJKE WENKEN

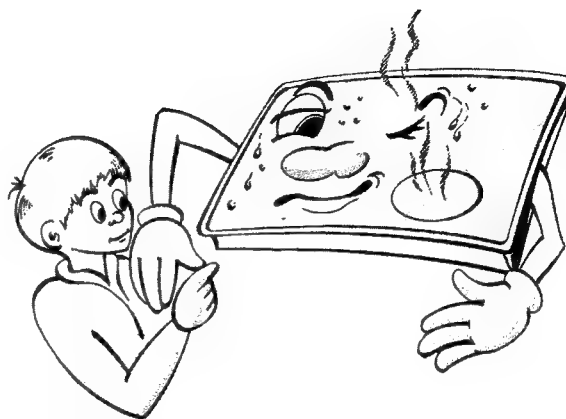
Het behandelen van verpakking en afval ♻

- Werp de verpakking van Uw apparaat niet in de vuilnisbak maar selecteer de verschillende soorten materiaal (bijv. karton, polystyreen) en breng deze, volgens de plaatselijke voorschriften, naar de hiervoor bestemde depots.
- Dit apparaat mag alleen gebruikt worden voor het doel waarvoor het expliciet ontworpen is, namelijk als "kookapparaat".

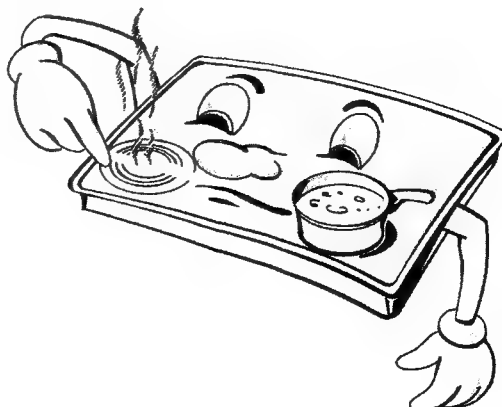


WAARSCHUWINGEN EN ALGEMENE AANWIJZINGEN

- Zet het apparaat niet in werking wanneer het beschadigd is; raadpleeg in twijfelgevallen uw handelaar.
- Voer de aansluiting, de montage en de installatie uit volgens de aanwijzingen van de fabrikant. Raadpleeg in twijfelgevallen een gespecialiseerd vaktechnicus. De elektrische aansluitingen moeten in overeenstemming zijn met de aanwijzingen zoals aangegeven op het typeplaatje.
- De veiligheid van het elektrische systeem van het apparaat wordt alleen gegarandeerd wanneer de aardleiding van de huishoudelijke installatie volgens de regels is uitgevoerd.
- Vermijd het gebruik van meervoudige stopcontacten en verlengsnoeren.
- Reparaties en interventies op het apparaat mogen uitsluitend door een gespecialiseerd vaktechnicus worden uitgevoerd.
- Schakel bij een storing of gedurende onderhoud de veiligheidsvoorziening buiten werking. Haal de steker uit het stopcontact - trek hierbij niet aan het snoer.
- Zet het apparaat alleen aan wanneer alle beschikbare veiligheidsvoorzieningen zijn aangebracht.
- Wanneer er een breuk in het glaskeramische oppervlak zou zijn, stel dan de hoofdschakelaar buiten werking en waarschuw de Service Dienst.
- Zet geen in aluminiumfolie gewikkeld voedsel of voedsel in plastic dozen op de hete platen.
- Koppel apparaten die niet meer gebruikt worden los en maak ze onbruikbaar. Breng het apparaat daarna naar de plaats die voorzien is voor het opruimen van groot vuil.
- De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele schade veroorzaakt door een onjuist gebruik (bijv. verwarmen van de omgeving). Het gebruik van welk elektrisch apparaat dan ook brengt het in acht nemen van enige fundamentele veiligheidsregels met zich mee. In het bijzonder:
 - De glaskeramische kookplaat heeft een goede mechanische weerstand; zouden zich door erop vallen van zware voorwerpen of door harde klappen breuken voordoen, gebruik de kookplaat dan niet. Waarschuw onmiddellijk de Service Dienst.
 - Gebruik de kookplaat niet als werkvlak en plaats er geen voorwerpen op.
 - Zet geen plastic dozen op de kookplaat.
 - Controleer vóór u de kookplaat in werking stelt of de kookzones en de bodem van de pannen schoon zijn.

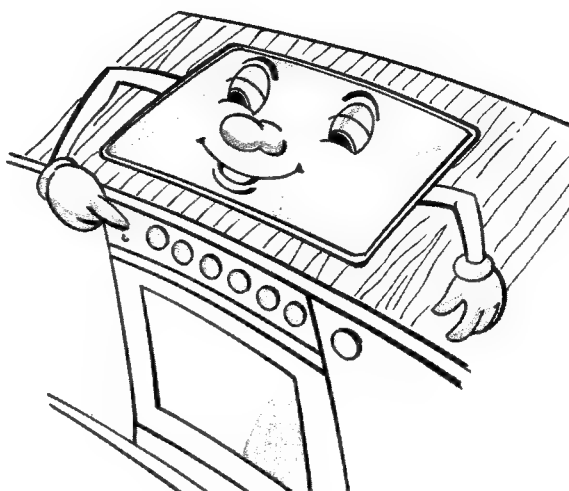


- Wanneer de plaat in werking is, is het oppervlak van de kookzones erg heet; houd daarom kinderen uit de buurt.
- Wanneer u met vet en olie aan het koken bent, blijf dan in de buurt; wanneer deze oververhit raken, kunnen ze in brand vliegen.
- Laat de kookzones niet leeg werken.
- Pas op dat elektrische snoeren (bijv. van kleine huishoudelijke apparaten) niet in aanraking komen met de hete delen van de kookplaat.
- Laat geen poetslapjes van synthetisch materiaal, plastic materiaal of plastic keukengerei op de kookzones liggen, daar ze in brand kunnen vliegen.
- **Vermijd het verschuiven van de pannen op de kookplaat, om krassen, strepen, enz. te voorkomen.**
- Gebruik voor een beter rendement pannen van roestvrij staal met vlakke bodem en met een diameter die overeenkomt met die van de kookzone.
- Vermijd knoeien van suiker of suikerhoudende stoffen op de kookplaat. Gebeurt dit toch, maak het vlak dan zorgvuldig schoon volgens de aanwijzingen voor schoonmaken.

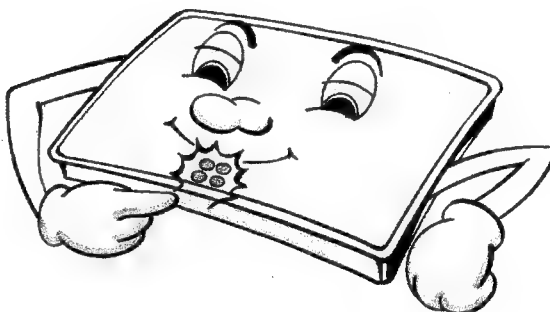


GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

- De gebruikszones zijn goed zichtbaar afgetekend op de kookplaat.
- Het aanzetten, regelen en uitzetten van de kookzones gebeurt door middel van de bedieningsknoppen op het fornuis; ze dragen de nummers van 0 tot 6. Bij elke waarde op de knop hoort een corresponderend kookvermogen.



- De kookplaat is voorzien van 4 signaallampjes die aangeven dat de kookzones erg heet zijn. Deze signaallampjes gaan aan zodra de kookzones zo heet worden dat ze verbrandingen kunnen veroorzaken. Deze indicatoren blijven ook na uitschakelen van de overeenkomstige kookzones aan; ze gaan pas uit wanneer de zones geen gevaarlijke temperatuur meer hebben.



RAADGEVINGEN VOOR HET KOKEN



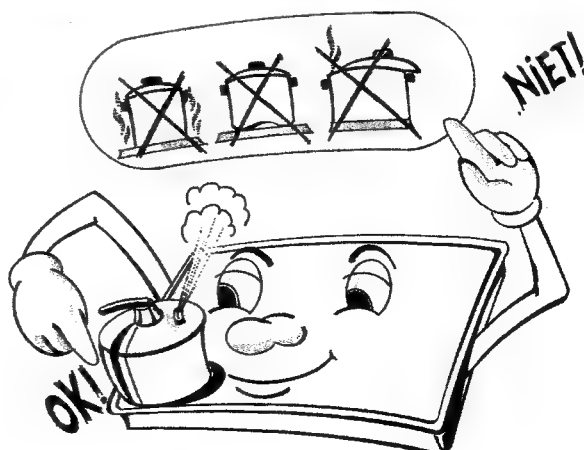
Kooktabel

Bedieningsknop	Geschikt voor:
6	Water koken voor deegwaren Frituren: patates frites, vis; braden van vlees, bijv. poulet
5	Bakken van aardappelen, braden van lendestuk, bieflapje, cordon bleu Braden van vlees, wiener schinitzel, bieflapje, omelet, hamburger
4	Zacht braden, worstjes, lever, eieren, beignets Koken van grote hoeveelheden voedsel, zoals: soepen
3	Gestoomde groenten Stoofschotel van groenten en vlees, gekookte vis
2	Koken van rijstepap Rijst en gerechten op basis van melk en eieren; stomen van kleine hoeveelheden bijv. van aardappelen, groenten; opwarmen van kant en klare gerechten
1	Omeletten; delicate sauzen; smelten van boter, chocola en gelatine
0	Stand uit

De gegevens van de tabel zijn indicatief.

RAADGEVINGEN VOOR ENERGIEBESPARING

- De diameter van de bodem van de pan moet overeenkomen met de diameter van de kookplaat of mag iets groter zijn, maar nooit kleiner.
- Gebruik pannen met een vlakke bodem.
- Kook zo veel mogelijk met deksel op de pan. Zo kunt u met een kleiner vermogen volstaan.
- Kook groenten, aardappelen enz. met weinig water, om de kooktijden te verkorten.
- Gebruikt u een snelkookpan, dan verkrijgt u nog een extra besparing aan elektrische energie en ook worden de kooktijden verkort.



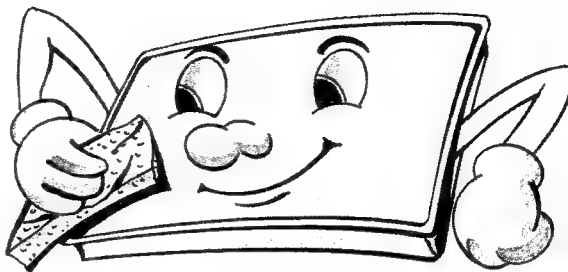
SCHOONMAKEN VAN DE GLASKERAMISCHE KOOKPLAAT

Belangrijk!

Het glaskeramische kookplaten moet gebruikt en onderhouden worden volgens de aanwijzingen van dit instructieboekje.

Alleen zo zal het apparaat er goed uit blijven zien en lang meegaan.

Wanneer de Service Dienst geroepen zou worden om aankeeringen te verwijderen, veroorzaakt door ondoelmatig gebruik of door slecht onderhoud, dan zullen de kosten voor uw rekening zijn, ook al is dit nog binnen de garantieperiode. Hetzelfde geldt voor eventuele vervanging van beschadigde decoraties van het kookplateau.



Aan te raden schoonmaakmiddelen

- Schone doeken of keukenpapier
- Afwasmiddelen
- "Sidel" voor roestvrij staal of "Stahlfix"
- "Cera-Fix"
- Reinigingskrabber

Af te raden schoonmaakmiddelen

- Schuurpoeders
- Schurende of agressief werkende middelen, schoonmaakproducten of spray's voor ovens, oplosmiddelen voor vlekken of roestplekken, pasta's om handen te reinigen, bleekmiddelen.
- Sponzen met schuurvlak
- Pannensponsjes
- Staalwol

Fundamentele adviezen voor het schoonmaken

- Gebruik nooit doeken of sponzen die gebruikt zijn voor het schoonmaken van andere dingen in de keuken. Daardoor zouden resten van vuil water, vloeistoffen, vruchtesappen e.d. terecht kunnen komen op het glaskeramische oppervlak. Meestal verschijnen bruinige vlekken pas bij een volgend gebruik. Mochten er vlekken op de plaat zijn gekomen, maak de plek dan schoon met "Sidel" voor roestvrij staal of met "Stahlfix".
- Etensresten moeten meteen met een natte doek verwijderd worden (ook al wordt aangeraden sommige producten droog te gebruiken: de restanten schoonmaakproduct zouden zich bij een volgend gebruik chemisch aan het oppervlak kunnen hechten).

Regelmatige schoonmaak

Een normale schoonmaak wordt aangeraden wanneer het kookvlak weinig vuil is, lauw of koud. Vermijd verbranden of herhaaldelijk opwarmen van etensresten. In dat geval is het schoonmaken veel moeilijker en het oppervlak kan beschadigd worden.

Sterkere aankeeringen

Vetspatten, kringen van water of kalk, metaalachtige verkleuringen en vlekken worden schoongemaakt wanneer de plaat lauwwarm is. Gebruik "Sidel" voor roestvrij staal of "Stahlfix". Verwijder zorgvuldig elk restantje schoonmaakmiddel.

Overgekookt voedsel

Resten van overgekookt voedsel meteen met een glaskrabber verwijderen.

Zijn ze verdroogd of verbrand, maak ze dan eerst vochtig met een natte doek. Elk spoor met de krabber weghalen.

Vervolgens, indien nodig, schoonmaken met "Sidel" voor roestvrij staal, "Stahlfix" of "Cera-Fix".

SCHOONMAKEN VAN DE GLASCHERAMISCHE KOOKPLAAT

Suiker, voorwerpen van aluminium of plastic

Suiker, zoete spijzen, aluminium of plastic voorwerpen kunnen samensmelten met het kookvlak. Om schade aan het oppervlak te vermijden alles wat smelten kan ver van het kookplateau verwijderd houden.

Mocht er onverhoopt toch iets op het kookvlak smelten, gebruik dan meteen de glaskrabber wanneer de plaat nog warm is, om schade te vermijden. Indien nodig, vervolgens schoonmaken met "Sidel" voor roestvrij staal, "Stahlfix" of "Cera-fix".

Zandkorrels

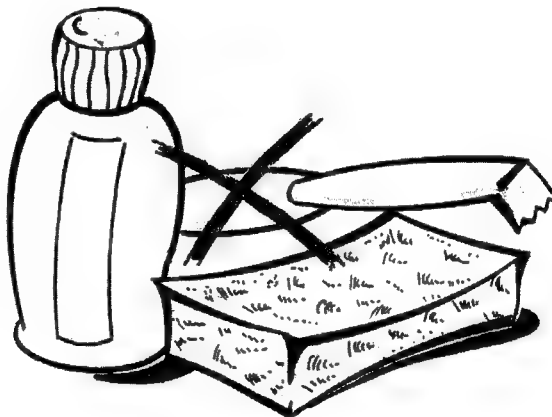
Verwijder zorgvuldig zandkorrels, afkomstig van aardappelen, sla e.d. Ze kunnen het kookplateau bekrassen.

Wekelijkse schoonmaak

Maak het kookplateau regelmatig schoon met "Cera-fix". Dit middel brengt op het oppervlak een siliconenfilm aan die haar beschermt, nog gladder maakt en ondoordringbar voor water en vuil. Deze siliconenfilm is echter niet bestand tegen hoge temperaturen en moet regelmatig opnieuw voordat met koken van suikerhoudende spijzen wordt begonnen, om schade bij overkoken te vermijden.

Schoonmaken van de rand van het kookplateau

Verwijder onmiddellijk ieder restje vuil. Maak de rand van het kookplateau met een zachte doek en wat afwasmiddel schoon. Gebruik nooit vloeibare schuurmiddelen of agressieve schoonmaakmiddelen, om de rand van het plateau niet te beschadigen. Gebruik nooit sponzen met schuuroppervlak.



INSTALLEREN VAN HET KOOKVLAK (BESTEMD VOOR DE INSTALLATEUR)

● Algemene Raadgevingen

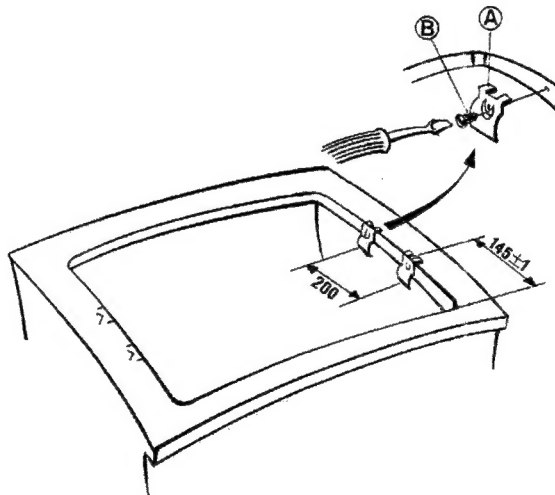
Dit apparaat voldoet aan de E.E.G. richtlijn 87/308/CEE wat betreft radio-ontstoring, behoort tot **Categorie Y** wat betreft brandgevaar en kan worden geïnstalleerd naast een meubel.

Dit apparaat bevat onderdelen die in contact kunnen komen met levensmiddelen. De onderdelen voldoen aan de E.E.G. richtlijn 89/109/CEE.



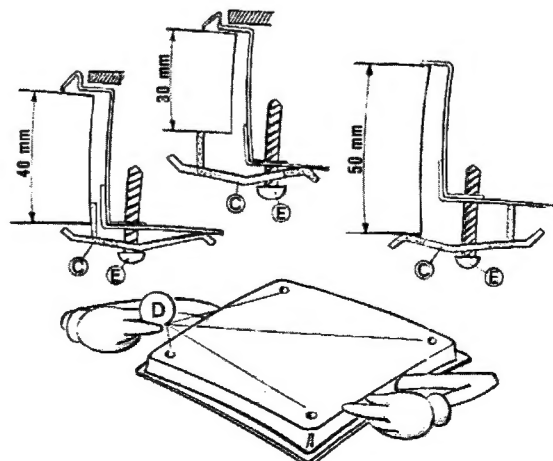
A - Is het werkblad van hout, gebruik dan de daarvoor bestemde meegeleverde veren en schroeven.

- Plaats de 4 veren (A) volgens de afbeelding en houd de aangegeven afmetingen aan.
- Zet deze veren met de vier schroeven (B) vast.
- Monteer het kookvlak in het werkblad (zie de tekening).



B - Is het werkblad van marmer of van ander materiaal (samengestelde kunststof, keramiek, steen), dan moet de bevestiging met speciale staven, aan te vragen bij de Service Dienst, worden uitgevoerd (Bestellnummer 4819 404 78697).

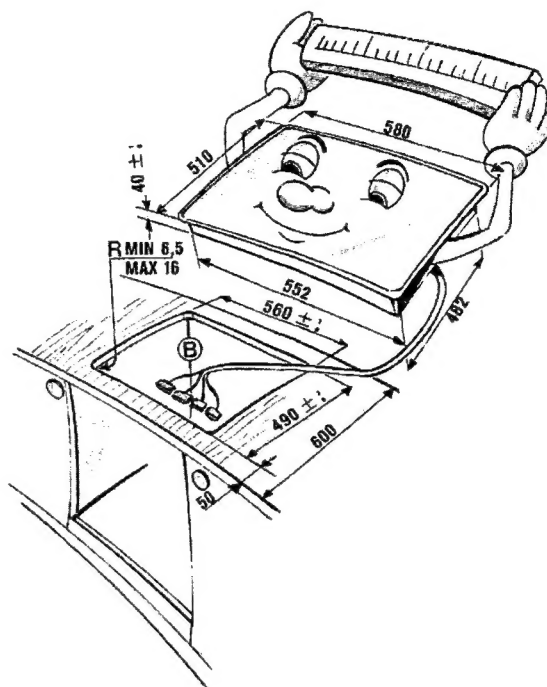
- Plaats het kookvlak in het werkblad.
- Gebruik de 4 staven (C) en plaats ze zoals aangegeven in de afbeelding, overeenkomstig de dikte van het werkblad.
- Zet de 4 schroeven (E) vast in stand (D).



INSTALLEREN VAN HET KOOKVLAK (BESTEMD VOOR DE INSTALLATEUR)

Montage

- Maak in het werkblad een opening met afmetingen in mm zoals aangegeven in de afbeelding.
- Alvorens het kookvlak te installeren, raden we aan de werkblad opening met waterafstotend materiaal te behandelen.
- Om het uitsnijden van de opening in het werkblad te vergemakkelijken is bij de Service Dienst een speciale mal beschikbaar.



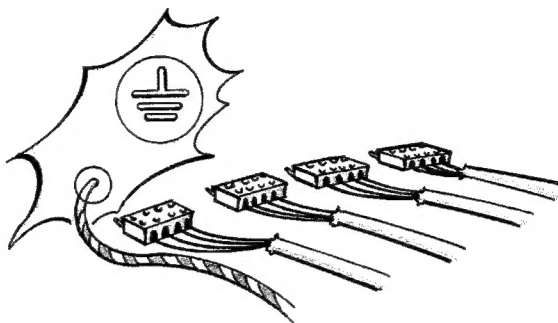
INSTALLEREN VAN HET KOOKVLAK (BESTEMD VOOR DE INSTALLATEUR)

Elektrische aansluiting

De aansluiting van het apparaat op het stroomnet dient door een gespecialiseerd vakman te worden uitgevoerd die op de hoogte is van de geldende veiligheidsregels; in het bijzonder dienen de regels van de plaatselijke elektriciteitsmaatschappij in acht genomen te worden.

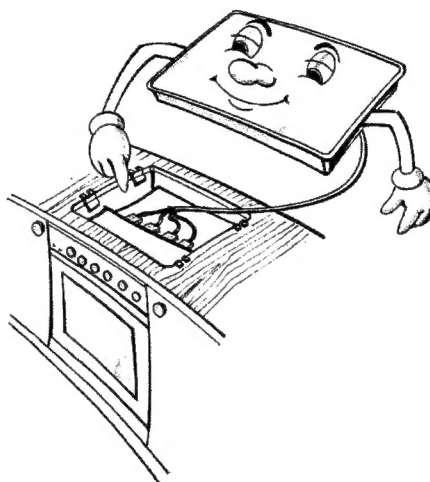
Het aarden van het apparaat is wettelijk verplicht. Alvorens de elektrische aansluiting uit te voeren eerst controleren of de aarding deugdelijk werkt.

De fabrikant wijst elke verantwoordelijkheid af voor eventuele schade aan personen of zaken, veroorzaakt door het niet in acht nemen van de bovengenoemde normen.



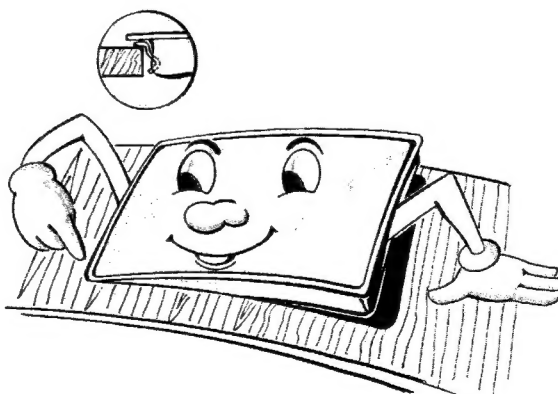
Installatie samen met een fornuis onder het werkblad

- Voer de aardleidingverbinding tussen kookvlak en fornuis uit volgens de afbeelding.
- Verbind de aansluitklemmen van het kookvlak met de aansluitpunten van het fornuis (bovenste zone) en zorg er voor dat de verschillende kleuren met elkaar overeenkomen.



Na montage mogen geen elektrische onderdelen meer toegankelijk zijn. De installateur is verantwoordelijk voor een juiste montage van het apparaat.

Nadat de elektrische aansluiting is uitgevoerd schuift u het kookvlak van bovenaf in en haakt u het volgens de aanwijzingen aan de daarvoor bestemde bevestigingsveren.



TECHNISCHE GEGEVENS

Afmetingen en vermogens van de kookzones op 225 V

EK 2410

Vermogen W.

1. Verwarmingsplaat ø 180	1630
2. Verwarmingsplaat ø 145	1150
3. Verwarmingsplaat ø 210	2010
4. Verwarmingsplaat ø 145	1150

SERVICE DIENST

Het kookplateau is van hoogwaardige kwaliteit, gemaakt volgens de meest moderne technieken. Mocht zich toch een defect voordoen, controleer dan of alle instructies uit dit boekje letterlijk zijn opgevolgd. Waarschijnlijk is het defect minimaal. Wordt het defect niet genoemd in het instructieboekje en kan worden uitgesloten dat het mankement aan andere oorzaken ligt (bijv. een foutieve elektrische aansluiting), dan is onze Service Dienst tot uw beschikking voor een kwaliteitscontrole. Wanneer u de Service Dienst roept, verzoeken wij u steeds te vermelden:

- het juiste fabrikagenummer
- uw precieze adres
- uw netnummer en abonneenummer.

Het plaatje met het fabrikagenummer bevindt zich onder de bodemplaat van het kookplateau. Vermelden van het fabrikagenummer maakt het onze Service Dienst mogelijk de reparatie voor te bereiden en het apparaat bij de eerste tussenkomst in orde te maken. Op die manier bespaart u zich de kosten van een tweede visite.

ACCESSOIRES

- Reinigingskrabber
Bestelnummer 4819 690 48044
- Accessoire kinderbeveiliging KBL.

